



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 24 AU 28 AVRIL 2017



LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
<p>Salade de pâtes au surimi .....</p> <p>Escalope de dinde Sauce vallée d'auge .....</p> <p>Haricots beurre 70% PDT 30% .....</p> <p>Edam .....</p> <p>Pomme</p>	<p>Chou rouge .....</p> <p>Pâtes à la bolognaise Râpé emmental (10gr) .....</p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Betteraves cuites à l'échalote .....</p> <p>Palette de porc à la diable .....</p> <p>Brocolis 60% PDT 40% .....</p> <p>Liégeois vanille .....</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Emincé de tomates ciboulette .....</p> <p>Filet de merlu Sauce à l'américaine .....</p> <p>Riz créole .....</p> <p>Brie .....</p> <p>Nid d'oiseau</p>

*Menu conforme à la circulaire n°2001-11-8 du 25 Juin 2001 et à la décision n°2007-17 du 04 Mai 2007 du GERM CN*

Tous les produits servis sont susceptibles de contenir des traces des allergènes alimentaires majeures : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de mg/kg ou 10 mg /l, lupin et mollusque.

Les repas sont préparés à la cuisine centrale par du personnel municipal en privilégiant un maximum de produits frais et servis avec du pain fabriqué avec de la farine issue de l'agriculture biologique.

La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons

### Légende colorimétrique :

Légumes et fruits cuits, légumes et fruits frais, plat protidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)