



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 01 AU 05 MAI 2017



LUNDI 01 MAI	MARDI 02 MAI	JEUDI 04 MAI	VENDREDI 05 MAI
FERIE	<p><b>Pamplemousse au sucre</b></p> <p>.....</p> <p><b>Pizza</b></p> <p>.....</p> <p><b>Salade verte</b></p> <p>.....</p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p>.....</p> <p><b>Semoule au lait</b></p>	<p><b>Pâté foie cornichon salade</b></p> <p>.....</p> <p><b>Filet poisson du marché</b></p> <p>.....</p> <p><b>Sauce crevettes</b></p> <p>.....</p> <p><b>Ebly</b></p> <p>.....</p> <p><b>Camembert</b></p> <p>.....</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>Concombres à la bulgare</b></p> <p>.....</p> <p><b>Navarin d'agneau</b></p> <p>.....</p> <p><b>Sauce curry</b></p> <p>.....</p> <p><b>Gratin courgettes 60 % PDT 40 %</b></p> <p>.....</p> <p><b>Pyrénées</b></p> <p>.....</p> <p><b>Barre bretonne</b></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)**