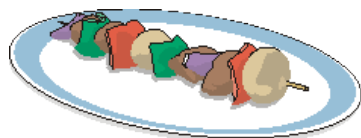


RESTAURATION SCOLAIRE



ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 22 MAI AU 26 MAI 2017



LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
<p>Mélange de radis, tomate, salade</p> <p>Rôti de bœuf Jus de rôti</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Chaussée aux moines</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Salade de Pdt, maïs, jambon</p> <p>Frionor Sauce Béarnaise</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau de riz au caramel</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</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)