



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 29 MAI AU 02 JUIN 2017



LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 02 JUIN
<p>Taboulé oriental</p> <p>Escalope de dinde Sauce crème aux champignons</p> <p>Petits pois</p> <p>Gouda</p> <p>Pêche</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Crossiflette Carbonara</p> <p>Comté</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Betteraves cuites mâche</p> <p>Rôti de porc façon Orloff Jus de rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Palmier</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de cabillaud Sauce aux endives</p> <p>Purée Isabelle</p> <p>Chèvre</p> <p>Yaourt aromatisé</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 GERMEN

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)**