

RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 05 JUIN AU 09 JUIN 2017



LUNDI 05 JUIN	MARDI 06 JUIN	JEUDI 08 JUIN	VENDREDI 09 JUIN
FERIE	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>.....</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>.....</p> <p>Salade serte</p> <p>.....</p> <p>Yaourt</p> <p>.....</p> <p>Brownies</p>	<p>Duo de saucisson</p> <p>.....</p> <p>Lasagnes de poisson</p> <p>.....</p> <p>Coulommiers</p> <p>.....</p> <p>Glace</p>	<p>Radis beurre</p> <p>.....</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>.....</p> <p>Pdt 40% et 60% Carottes</p> <p>Salade</p> <p>.....</p> <p>Neufchâtel</p> <p>.....</p> <p>Crème dessert</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)