



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 19 JUIN AU 23 JUIN 2017



LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENDREDI 23 JUIN
<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Blettes 55% Pdt 45%</p> <p>Leerdammer</p> <p>Abricots</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Œufs durs</p> <p>Pdt à la crème</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Repas de fin d'année</p>	<p>Melon</p> <p>Poêlée de poisson Moules et crevettes</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Brie</p> <p>Ile flottante</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)