



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2017



LUNDI 11 SEPTEMBRE	MARDI 12 SEPTEMBRE	JEUDI 14 SEPTEMBRE	VENDREDI 15 SEPTEMBRE
<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de dinde Sauce forestière</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Leerdammer</p> <p>Prune</p>	<p>Betteraves cuites vinaigrette</p> <p>Pâtes À la bolognaise</p> <p>Comté</p> <p>Pomme</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Sauté de porc Sauce curry</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Quatre quart</p>	<p>Tomates maïs</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Babybel</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Langue de chat</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 GERMCN

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)