



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2017



LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
<p>Potage tomate aux vermicelles .....</p> <p>Saucisse de Strasbourg .....</p> <p>Lentilles .....</p> <p>Petit suisse .....</p> <p>Pomme</p>	<p>Radis beurre .....</p> <p>Bœuf bourguignon .....</p> <p>Carottes fondantes 60% PDT40% .....</p> <p>Carré de l'est .....</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Salami cornichon tomate .....</p> <p>Filet de merlu Sauce citronnée .....</p> <p>Riz pilaf .....</p> <p>Kiri .....</p> <p>Poire</p>	<p>Céleri rémoulade .....</p> <p>Rôti de bœuf Jus de rôti .....</p> <p>Duo de haricots .....</p> <p>Port salut .....</p> <p>Gaufre au sucre</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)