



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 25 AU 29 OCTOBRE 2017



LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE
<p>Salade verte tomate fromage</p> <p>Escalope de porc Sauce moutarde</p> <p>Chou-fleur 60% Pdt 40%</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Far aux pruneaux</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Spaghettis Au saumon</p> <p>Pyrénées</p> <p>Kiwi</p>	<p>Concombres crevettes A la fête et fromage blanc</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Coulommiers</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Sauté de dindonneau</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Raisin</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)