



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 06 AU 10 NOVEMBRE 2017



LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
<p>Potage aux poireaux PDT</p> <p>Sauté de bœuf Sauce brune</p> <p>Brocolis 60% PDT 40%</p> <p>Pyrénées</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte lardons</p> <p>Œufs durs</p> <p>Haricots coco crévés</p> <p>Petit suisse</p> <p>Marmelade de fruits</p> <p>Biscuit</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Cuisse de poulet Sauce provençale</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Mimolette</p> <p>Kiwi</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Colin Sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Rouy</p> <p>Glace</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)