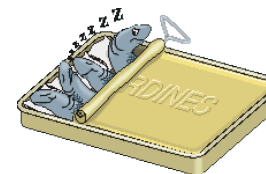




RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017



LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
<p>Salade d'endives, dés de tomate, maïs</p> <p>Rôti de bœuf Sauce brune</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage aux lentilles</p> <p>Poisson pané Sauce tartare</p> <p>Epinards 60% PDT 40%</p> <p>Camembert</p> <p>Raisin</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Pâté de campagne 1/8 tomate</p> <p>Sauté de porc Au curry</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire</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)