



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017



LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
<p><b>Potage de légumes</b> .....</p> <p><b>Cuisse de poulet</b> Sauce champignons .....</p> <p><b>Haricots beurre 60%</b> <b>PDT 40%</b> .....</p> <p><b>Vache qui rit</b> .....</p> <p><b>Mandarine</b></p>	<p><b>Salade de chou blanc</b> .....</p> <p><b>Tomate farcie</b> Sauce tomate .....</p> <p><b>Riz pilaf</b> .....</p> <p><b>Pyrénées</b> .....</p> <p><b>Pomme au four</b></p>	<p><b>Potage à la carotte</b> .....</p> <p><b>Rôti de porc</b> Au jus .....</p> <p><b>Ratatouille 60% PDT 40%</b> .....</p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> .....</p> <p><b>Palmier</b></p>	<p><b>Concombres au yaourt</b> .....</p> <p><b>Filet de poisson du marché</b> Sauce crémée .....</p> <p><b>PDT vapeur</b> .....</p> <p><b>Brie</b> .....</p> <p><b>Crème renversée vanille</b></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)**