



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 04 AU 08 DECEMBRE 2017



LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
<p>Salade dés de fromage tomate vinaigrette</p> <p>Emincé de porc Sauce olives</p> <p>Carottes 40% PDT 60%</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Gâteau roulé à la confiture</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Filet de hoki Sauce aurore</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme</p> <p>Kaki</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Pâtes A la carbonara</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Taboulé Oriental</p> <p>Rôti de dindonneau Sauce au thym</p> <p>Chou-Bruxelles 60% PDT 40%</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Mandarine</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)