



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017



LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
<p><b>Potage de courgettes</b> .....</p> <p><b>Navarin d'agneau</b> .....</p> <p><b>Flageolets 60 % carottes 40 %</b> .....</p> <p><b>Emmental</b> .....</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>Salade verte sauce échalotes</b> <b>Dés de jambon et emmental</b> .....</p> <p><b>Omelette au fromage</b> .....</p> <p><b>PDT sautées</b> .....</p> <p><b>Yaourt nature</b> .....</p> <p><b>Quetsches au sirop</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> .....</p> <p><b>Œuf dur crémé</b> .....</p> <p><b>PDT</b> .....</p> <p><b>Morbier</b> .....</p> <p><b>Marmelade de fruits</b> .....</p> <p><b>Biscuit</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> .....</p> <p><b>Filet Cabillaud</b> <b>Sauce au beurre blanc</b> .....</p> <p><b>Purée de PDT 70 %</b> <b>Épinards 30 %</b> .....</p> <p><b>Neuchâtel</b> .....</p> <p><b>Entremet 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)**