



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 18 AU 22 DECEMBRE 2017



LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
<p><b>Courgettes râpées vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Sauté de bœuf</b> Sauce brune .....</p> <p><b>Riz pilaf</b> .....</p> <p><b>Chaussée aux moines</b> .....</p> <p><b>Poire au sirop</b></p>	<p><b>Potage aux lentilles</b> .....</p> <p><b>Poisson pané</b> Sauce tartare .....</p> <p><b>Brocolis 60 % PDT 40 %</b> .....</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> .....</p> <p><b>Raisin</b></p>	<p><b>Repas de</b> <b>Fin d'année</b></p>	<p><b>Salade cervelas vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Sauté de porc</b> Sauce curry .....</p> <p><b>Haricots verts 60 % PDT 40 %</b> .....</p> <p><b>Petit suisse</b> .....</p> <p><b>Kiwi</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 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)