



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 06 AU 10 MARS 2017



LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
<p>Potage cultivateur .....</p> <p>Rôti de bœuf Sauce Mexicaine .....</p> <p>Gratin de pdt 40% courgettes 60% .....</p> <p>Tomme grise .....</p> <p>Orange</p>	<p>Salade d'endives, lardons emmental .....</p> <p>Œufs durs .....</p> <p>Pdt béchamel crémée .....</p> <p>Fromage blanc A la confiture de fraise .....</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Mortadelle et cornichon .....</p> <p>Emincé de volaille A la provençale .....</p> <p>Carottes vichy .....</p> <p>Saint nectaire .....</p> <p>Mandarine</p>	<p>Céleri rémoulade .....</p> <p>Aile de raie Au beurre noir .....</p> <p>Blé d'ebly .....</p> <p>Brie .....</p> <p>Crème vanille</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)