



## RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 13 AU 17 MARS 2017



LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
<p><b>Emincé de tomates vinaigrette</b> .....</p> <p><b>Tajine d'agneau</b> .....</p> <p><b>Semoule</b> .....</p> <p><b>Camembert</b> .....</p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Salade (haricots rouges, tomates, maïs)</b> .....</p> <p><b>Filet de poisson pané</b> Sauce tartare .....</p> <p><b>Gratin de d'épinards 55%</b> <b>Pdt 45%</b> .....</p> <p><b>Petit suisse</b> .....</p> <p><b>Pomme</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b> au vinaigre de cidre .....</p> <p><b>Omelette au fromage</b> <b>Aux pommes de terre rissolées</b> .....</p> <p><b>Saint Paulin</b> .....</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p><b>Salade Coleslow</b> .....</p> <p><b>Jambon grillé</b> <b>Sauce brune</b> .....</p> <p><b>Carottes 70% Pdt 30%</b> .....</p> <p><b>Fromage blanc au sucre</b> .....</p> <p><b>Clémentine</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)**