



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 01 JUIN AU 05 JUIN 2020



LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENREDI 05 JUIN
Férié	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg Sauce tomate</p> <p>Lentilles à la graisse d'oie</p> <p>Coulommiers</p> <p>Brownies</p>	<p>Duo de saucisson</p> <p>Lasagnes de poisson</p> <p>Camembert</p> <p>Abricots</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de bœuf Au jus</p> <p>Pdt 40% Carottes 60%</p> <p>Edam</p> <p>Prunes au sirop</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)