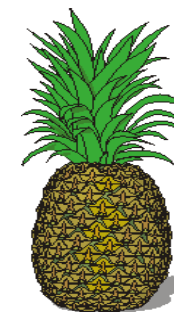




RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 08 AU 12 JUIN 2020



LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
Concombres vinaigrette	Galantine cornichon	Céleri, tomate, maïs	Crêpe fourrée
Gigot d'agneau Au jus	Filet de cabillaud Sauce Meunière	Jambon Sauce champignons	Filet de poisson frais Sauce tartare
Haricots verts	Flan de légumes	Macaronis	PDT 30% Ratatouille 70%
Petit suisse	Pyrénées	Pont l'Evêque	Yaourt gélifié
Crumble aux pommes	Cerises	Compote de fruits rouges	Prunes rouges

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)