



# RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 22 AU 26 JUIN 2020



LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
<b>Carottes râpées vinaigrette</b> .....	<b>Salade papillon</b> <b>(Pâtes, thon, tomate)</b> .....	<b>Pastèque</b> .....	<b>Salade de cervelas</b> .....
<b>Sauté d'agneau</b> <b>Sauce curry</b> .....	<b>Poisson pané</b> <b>Sauce tartare</b> .....	<b>Omelette aux Fines herbes</b> .....	<b>Roti de porc</b> <b>Sauce moutarde</b> .....
<b>Flageolets</b> .....	<b>Chou-fleur gratiné 60%</b> <b>Pdt 40%</b> .....	<b>PDT lardons</b> .....	<b>Petits pois 60%</b> <b>Carottes 40%</b> .....
<b>Carré de l'Est</b> .....	<b>Fromage blanc bio</b> .....	<b>Salade verte</b> .....	<b>Yaourt nature sucré bio</b> .....
<b>Boule de Berlin framboise</b>	<b>Cerises</b>	<b>Gouda</b> .....	<b>Nectarine</b>
		<b>Mousse au chocolat</b>	

*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)**