



RESTAURATION SCOLAIRE

ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE

MENU DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2020



LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
<p>Allumette au fromage</p> <p>Cuisse de poulet rôti Jus de rôti</p> <p>Courgettes et tomates gratinées</p> <p>Morbier</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade Finlandaise (Concombres, crevettes, féta, salade)</p> <p>Grillardin sauce tomate</p> <p>Tortis bio</p> <p>Leerdammer</p> <p>Pomme cuite au four</p>	<p>Salade de haricots verts Vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Sauce charcutière</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Congolais</p>	<p>Pique-Nique</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)