



## **RESTAURATION SCOLAIRE**



ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE
MENU DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2020

MARDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 05 SEPTEMBRE
Taboulé oriental	Carottes râpées vinaigrette	Sardine à l'huile citron
Poisson pané	Omelette aux lardons	Chipolatas
Epinards 60 % crémés	PDT rissolées	Ratatouille 60 %
PDT 40 %		PDT 40 %
•••••		***************************************
	Saint Nectaire	
Petit suisse		Yaourt aromatisé bio
•••••		•••••
Pêche	Crème dessert chocolat	
		Orange
	Palmier	
	Taboulé oriental  Poisson pané  Epinards 60 % crémés PDT 40 %  Petit suisse	Taboulé oriental  Poisson pané  Epinards 60 % crémés PDT 40 %  Petit suisse Pêche  Carottes râpées vinaigrette  Momelette aux lardons  PDT rissolées  Saint Nectaire  Crème dessert chocolat  Momelette aux lardons  Comelette aux la

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 GERMCN

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)