## RESTAURATION SCOLAIRE

## ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

**MENU DU 01 AU 05 FEVRIER 2021** 

**LUNDI 01 FEVRIER** 

**MARDI 02 FEVRIER** 

**JEUDI 04 FEVRIER** 

**VENDREDI 05 FEVRIER** 

Salade d'endives, emmental, tomate

Potage saint germain

Nuggets de poisson

Sauce tartare

**Brocolis 60 %** 

**PDT 40 %** 

Petit suisse

**Orange** 

Céleri râpé rémoulade

**Omelette au fromage** 

PDT rissolées

Tomme blanche

**Entremet chocolat** 

**Petit beurre** 

Bœuf bourguignon

**PDT vapeur** 

**Coulommiers** 

Crêpe au sucre

Menu Végétarien

Friand au fromage

Rôti de porc façon Orloff Au jus

Printanière de légumes (Carottes, h.v, pts pois, pdt)

Yaourt aromatisé

Clémentine

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

La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons.

## Légende colorimétrique :

égumes et fruits cuits, légumes et fruits frais, plat protidique (viande, œuf, poisson), produits laitiers, féculents, matière grasse (mayonnaise, friture)