

RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

MENU DU 31 MAI AU 04 JUIN 2021

LUNDI 31 MAI

Asperge, tomate

Vinaigrette

Roti de dinde

Sauce champignons

Choux fleur 60% PDT 40%

Petit suisse

Banane

MARDI 01 JUIN

Menu Végétarien

Tomate vinaigrette

Saucisse végétale au Cheddar

Sauce tomate

Lentilles bio

Coulommiers

Brownies crème anglaise

JEUDI 03 JUIN

Duo de saucisson

Lasagnes de poisson

Camembert

Abricots

VENDREDI 04 JUIN

Radis beurre

Rôti de bœuf

Au jus

Pdt 40% Carottes 60%

Edam

Prunes au sirop

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)