

RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

MENU DU 07 AU 11 JUIN 2021

LUNDI 07 JUIN

Concombres vinaigrette

Gigot d'agneau

Au jus

Haricots verts

Fromage blanc bio

Crumble aux fruits

MARDI 08 JUIN

Galantine cornichon

Filet de cabillaud

Sauce Crevettes

Flan de légumes

Pyrénées

Cerises

JEUDI 10 JUIN

Menu Végétarien

Céleri, tomate, maïs

Boulettes végétariennes

Sauce Curry

Semoule

Pont l'Évêque

Compote de fruits rouges

VENDREDI 11 JUIN

Crêpe fourrée

Filet de poisson frais

Sauce tartare

PDT 30% Ratatouille 70%

Yaourt gélifié

Prunes rouges

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)