

RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

MENU DU 15 au 19 novembre 2021

Lundi 15 novembre

Potage de légumes

.....

Cuisse de poulet Label Rouge
Sauce champignons

.....

Haricots beurre 60%
Pdt locales 40%

.....

Mimolette

.....

Banane

Mardi 16 novembre

Salade de chou blanc

.....

Tomate farcie
Sauce tomate

.....

Riz pilaf bio

.....

Pyrénées

.....

Crumble aux pommes

Jeudi 18 novembre

Menu Végétarien

Potage à la carotte locale

.....

Cassoulet végétarien

.....

Fromage blanc sucré

.....

Palmier

Vendredi 19 novembre

Concombres au yaourt

.....

Filet de poisson du marché
Sauce crémée bio

.....

Pdt vapeur locales

.....

Crème renversée vanille

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 majeurs : 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)