

# RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE  
MENU DU 31 JANVIER AU 04 FEVRIER 2022

LUNDI 31 JANVIER

Salade d'endives, emmental,  
tomate

.....

Bœuf bourguignon local

.....

Pommes de terre locales vapeur

.....

Crêpe au sucre

MARDI 01 FEVRIER

Potage Saint-Germain maison

.....

Nuggets de poisson

Sauce tartare

.....

Brocolis (60 %)

Pommes de terre (40 %)

.....

Petit-suisse

.....

Raisin blanc

JEUDI 03 FEVRIER

Menu végétarien

Céleri râpé rémoulade

.....

Omelette au fromage

.....

Pommes de terre rissolées

.....

Entremet chocolat bio

.....

Petit beurre

VENDREDI 04 FEVRIER

Friand au fromage

.....

Rôti de porc façon Orloff

au jus

.....

Printanière de légumes  
(carottes, haricots verts, petits  
pois, pommes de terre)

.....

Yaourt aromatisé

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 GERM CN

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)