

RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE
MENUS DU 31 AOÛT AU 11 SEPTEMBRE

LUNDI 31 AOÛT

MARDI 1^{er} SEPTEMBRE

JEUDI 3 SEPTEMBRE

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Feuilleté **fromage**

Cordon bleu de dinde

sauce **tomate**

Pâtes **coquillettes** bio

Petits suisses sucrés

Biscuit palet Breton

Salade verte bio dés de tomates

vinaigrette

Poisson pané **crème** bio

Gratin de chou fleur et pommes de terre



Poire bio

* Aide UE à destination des écoles



* **Carottes râpées** bio

vinaigrette à part

Omelette au **fromage**

Petits pois

Mousse au **chocolat**

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI 7 SEPTEMBRE

MARDI 8 SEPTEMBRE

JEUDI 10 SEPTEMBRE

VENDREDI 11 SEPTEMBRE

Céleri **mayonnaise**

Rôti de dinde jus

Purée pommes de terre, **brocolis**

Pomme

Tomate **vinaigrette**

Saucisse **chipolata**

Lentilles bio

Yaourt nature sucré

Pâté de campagne **cornichon**

Nuggets de poulet

Mayonnaise

Frites

Ananas au sirop

Taboulé maison

Filet de lieu frais

Crème bio

Duo de haricots verts et **beurre**

Entremet **vanille**

Légende colorimétrique :

Légumes et fruits cuits, légumes et fruit frais. plat protidique (viande, œuf, poisson). produit laitiers. féculents. matière grasse (mayonnaise, friture).

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 d'allergènes alimentaires majeurs : gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de mg/kg ou 10mg/l, lupin et mollusque. Les repas sont préparés à la cuisine centrale par le personnel municipal en privilégiant un maximum de produits frais et servis avec du pain fabriqué avec de la farine CRC (Culture Raisonnée Contrôlée). La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons.