

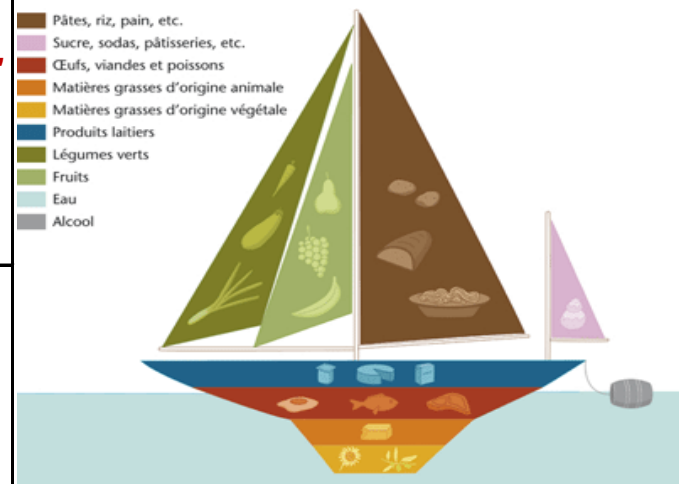
MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 14 mai au 10 juin 2018



L'introduction des produits bio et/ou locaux est l'une des priorités de la municipalité. Les produits issus de circuits de proximité (fruits et légumes, viandes et produits laitiers) sont intégrés régulièrement dans la confection des repas.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 20	14-mai Pamplemousse Poulet au curry Riz "bio" madras Yaourt fruité	15-mai Terrine de la mer Parmentier au trio de légumes Salade - Glace	16-mai	17-mai Salade romaine Poisson meunière Brocolis Fruit de saison	18-mai Radis Porc marengo P.de terre vapeur Crème caramel
SEMAINE 21	21-mai Lundi de Pentecôte	22-mai Salade maraichère Pépites de poisson Haricots verts Petits suisses	23-mai	24-mai Salade œufs/fromage Rôti de bœuf Coquillettes Crème pralinée	25-mai Niçoise "H.verts bio" Agneau s. tomate Salsifis gratinés Salade de fruits
SEMAINE 22	28-mai Rillettes Emincé de volaille Petits pois Camembert "bio" Pomme	29-mai Carottes râpées Lasagnes au boeuf Salade Flandis	30-mai	31-mai Concombre à la crème Jambon braisé Mélange gourmand Tartelette	01-juin Betteraves rouges Gratin de poisson Salade Glace
SEMAINE 23	04-juin Avocat Steak de veau P de terre rostis Fromage blanc	05-juin Tartines de sardines Rôti de dinde Chou-fleur béchamel Fruit	06-mai	07-juin Radis Hoki sauce oseille Purée Yaourt "bio"	08-juin Salade de tomates Chipolatas Jardinière Crème vanille



Le bateau alimentaire de référence

ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Certains plats proposés peuvent contenir ou sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes dans la liste suivante :
Oeuf - Lait - Crustacés/Mollusques - Poisson - Arachide - Soja - Sésame - Sulfite
Fruits à coque - Gluten - Céleri - Moutarde - Lupin - Lactose

Les couleurs indiquées sur les menus sont les groupes d'aliments dominants de la recette. Le jaune (matières grasses) et le rose (sucre et produits sucrés) n'apparaissent pas mais sont présents à chaque repas suivant la recommandation relative à la nutrition.

En cas de nécessité, la responsable se réserve le droit de modifier les menus.

* **Origine viande bovine :**

VBF : Viande égrénée de bœuf

Rôti de bœuf

UE (Allemagne) : Veau

