

## MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 22 janvier au dimanche 18 février 2018

Lundi

Mardi

Mercredi

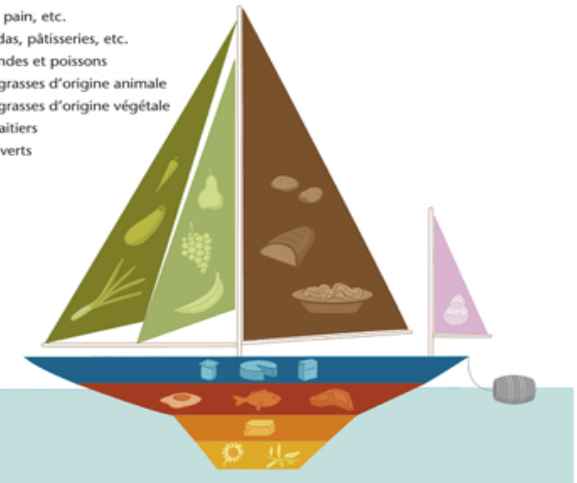
Jeudi

Vendredi

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.

L'équipe de restauration propose des menus équilibrés et variés en référence au GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et à la pyramide des groupes d'aliments du PNNS (PLan National Nutrition Santé).

■ Pâtes, riz, pain, etc.  
 ■ Sucre, sodas, pâtisseries, etc.  
 ■ Œufs, viandes et poissons  
 ■ Matières grasses d'origine animale  
 ■ Matières grasses d'origine végétale  
 ■ Produits laitiers  
 ■ Légumes verts  
 ■ Fruits  
 ■ Eau  
 ■ Alcool



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

	22-janv	23-janv	24-janv	25-janv	26-janv
<b>SEMAINE 4</b>	Mousse de sardines Merlu blanc à l'oseille Riz pilaf Fromage des Pyrénées Fruit de saison "bio"	Carottes râpées "bio" Nuggets et ketchup Chou-fleur au beurre Bûche mi-chèvre Semoule au chocolat		Macédoine Steak haché au jus Frites Yaourt fermier Fruit	Pâté de foie Omelette Ratatouille/boullgour Camembert Fromage blanc
<b>SEMAINE 5</b>	Cake au fromage Filet colin/lieu Haricots verts persillés Yaourt "bio"- Kiwi	Betteraves "bio" Raviolis boscone Emmenthal râpé Entrement praliné	31-janv	01-févr Potage légumes Calamars à la romaine Epinards hachés Petit filou - Clémentine	02-févr Salade verte/surimi Sauté de bœuf Petits pois poêlés Petits Cotentin - Crêpe Jus de pommes
<b>SEMAINE 6</b>	05-févr Pamplemousse Cordon bleu de volaille Fondue de légumes Crème caramel	06-févr Tartine de rillettes Veau à la provençale Pâtes au gruyère Orange	07-févr	08-févr Salade œufs/fromage Jambon braisé Salsfis/Carottes Glace - Biscuit	09-févr Potage "bio" Hoki s.norvégienne Brocolis Babybel Salade de fruits
<b>SEMAINE 7</b>	12-févr Potage cresson Boule beef s.tomate Semoule - Salade Crème chocolat	13-févr Mardi-gras Avocat Aiguillettes de poulet Trio de légumes Beignet - Lait "bio"	14-févr 	15-févr Terrine de poisson Hachis-Parmentier Salade Petits suisses	16-févr Salade sicilienne Poisson s.crevettes Légumes d'antan Banane

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.

\* Origine viande bovine :

VBF : Boule beef

UE : Veau - Egréné de bœuf

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

