


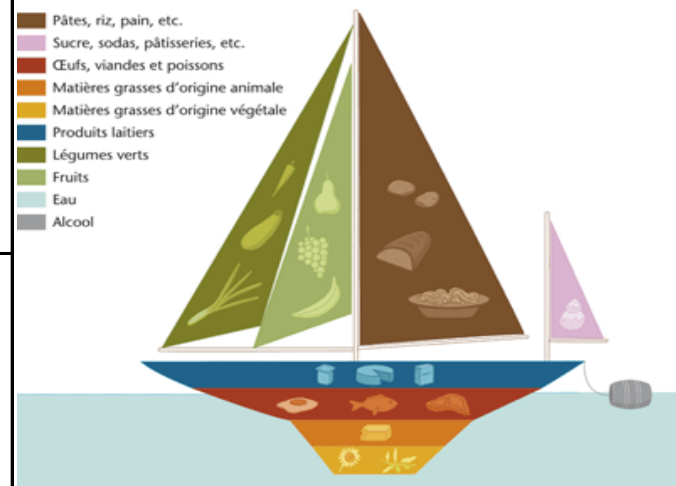


MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Période du 27 novembre au 24 décembre 2017

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 48	27-nov Salade italienne Agneau à la provençale Flageolets Crème vanille	28-nov Potage Poisson s.diéppoise Epinards en branche Salade de fruits	29-nov	30-nov Mouse de foie "bio" Poulet rôti Jardinière gratinée Orange	01-déc Salade russe Curry de porc Riz madras Petits suisses
SEMAINE 49	04-déc Betteraves Jambon fumé Purée Clémentines	05-déc Salade œuf mimosa Colin beurre citronné Bouquet de légumes Yaourt nature "bio"	06-déc	07-déc Potage Aiguillettes de volaille Petits pois Camembert - Banane	08-déc Beurre de sardines Lasagnes Salade Grillé aux pommes
SEMAINE 50	11-déc Potage "bio" Cordon bleu Haricots verts Crème de gruyère Kiwi	12-déc Pamplemousse Bœuf mironton Semoule Crème au chocolat	13-déc	14-déc Terrine de saumon Hachis-Parmentier Salade Glace	15-déc Carottes râpées Hoki aux amandes Palets aux brocolis Flan nappé caramel
SEMAINE 51	18-déc Avocat Saucisse grillée Lentilles Fromage blanc	19-déc Potage Quenelles s.crevettes Légumes oubliés Kiri - Orange	20-déc	21-déc Pamplemousse Rôti de bœuf Pâtes "bio" Yaourt aux fruits	22-déc Repas de Noël 



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.

* **Origine viande bovine :**

VBF : Bourguignon - Rôti

UE : Steak de veau - Egrène de bœuf

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