

**Restauration Municipale**

**MENU : ECOLES : PRIMAIRES ET ADULTES**

**SEMAINE 40 DU 02 OCTOBRE AU 06 OCTOBRE 2017**

**GOUTER 02**

**Lundi 02**

PAI  
CHEZ MAMIE



Pastèque  
Fondant de bœuf sauce forestière  
Haricots beurre  
Port salut  
Tarte au citron

**Mardi 03**

PAI  
CAMARGUE

Salade Fran-comtoise  
Choucroute garnie (dinde pour s/porc)  
Choux et pommes de terre  
Petit roulé fol-épi  
Danette chocolat

**Mercredi 04**

PAI  
FIN GOURMET

Potage de légumes  
Dindonneau sauce suprême  
Blé et julienne de légumes  
Yaourt BIO vanille  
Fruit de saison

**Jeudi 05**

PAI  
ROUSSILLON

Concombres à la menthe  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Coulommiers  
Compote de pêche

**Vendredi 06**

PAI  
LE MALIN

Tarte à l'occitane  
Filet de poisson frais sauce beurre citron  
Courgettes poêlées aillées  
Cantal  
Fruit de saison

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**

**CITATION DE LA SEMAINE**

Si l'on passait l'année en vacances, on serait aussi fatigué à ne rien faire qu'à travailler .

**LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE : Mme Poulain D ALLERGENES**

**Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir les allergènes suivants :**

Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés  
œufs ou produits à base d'œufs , poisson ou produits à base de poisson  
arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja  
lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base  
de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produit  
à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lupin  
mollusques et produits à base de mollusques

**Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation**

**Plats froids : jour J - 1, maximum**