

Restauration Municipale

MENU : COMMUNAUX - FOYERS - PORTAGE

SEMAINE 41 DU 09 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2017

SEMAINE DU GOUT

GOUTER 03

Lundi 09

Salade Strasbourgeoise
Paupiette de carrelet aux pointes d'asperges
Carottes bicolores
Livarot
Fruit de saison (Île de France : produit local)



Mardi 10

Jeunes pousses, salade, épinards, cantal, noix, vinaigre de cidre BIO
Côte de porc fermier Bleu Blanc Cœur (dinde s/porc)
Flageolets verts
Reblochon et salade verte
Compote poire BIO

Mercredi 11

Potage potimarron et châtaigne
Rôti de veau à la moutarde violette (au moût de raisin)
Courgettes sautées
Assortiment 3 fromages : camembert, comté, chèvre
Fruit de saison (Île de France : produit local)

Jeudi 12

Salade croquante (choux, carottes, radis et vinaigrette au citron vert)
Filet de poisson frais sauce colombo (Antilles)
Purée à la patate douce (Antilles)
Saint Paulin BIO
Coupe de fruits samba (ananas, pêche, papaye)

Mercredi 13

Concombres (Île de France, produit local)
Filet de dinde fermier label rouge à la crème double de Normandie
Riz au chou rouge braisé aux pommes (nord)
Pont l'évêque au lait cru
Brioche perdue caramel au lait

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Un enfant qui mange avec plaisir est un enfant qui se nourrit bien .

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