

**Restauration Municipale**

**MENU : ECOLES PRIMAIRES ET ADULTES**

**SEMAINE 41 DU 09 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2017**

**SEMAINE DU GOUT**

**GOUTER 03**

**Lundi 09**

PAI  
BOULE ET BILL

Salade Strasbourgeoise  
Filet de poisson à la crème d'oignons  
Carottes bicolores  
Yaourt nature  
Fruit de saison (Île de France : produit local)

**Mardi 10**

PAI  
CHAMPETRE

Jeunes pousses, salade, épinards, cantal, noix, vinaigre de cidre BIO  
Escalope de porc fermier bleu, blanc, cœur (de poulet pour s/porc)  
Flageolets verts  
Babybel de caractère  
Compote poire BIO

**Mercredi 11**

PAI  
ASTERIX

Potage potimarron et châtaigne  
Rôti de veau  
Courgettes sautées  
Assortiment 3 fromages : camembert, comté, chèvre  
Fruit de saison (Île de France : produit local)

**Jeudi 12**

PAI  
ITXASSOU

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

**Vendredi 13**

PAI  
ORIENTAL

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 tiède et 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**