

**Restauration Municipale**

**MENU : ECOLES : PRIMAIRES ET ADULTES**

**SEMAINE 38 DU 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE 2017**

**GOUTER 08**

**Lundi 18**

PAI  
LE MALIN



Pastèque  
Filet de poisson Diéppoise  
Haricots verts  
Bombel  
Semoule au lait et brisures d'oréo

**Mardi 19**

PAI  
BOULE ET BILL

Choux blanc aux pommes  
Sauté de porc aigre doux (dinde pour s/porc)  
Riz  
Camembert  
Coupe de fruits tropicale

**Mercredi 20**

PAI  
CHAMPETRE

Betteraves rouges vinaigrette  
Gigot d'agneau rôti  
Flageolets et carottes  
Petit suisse aux fruits  
Fruit de saison

**Jeudi 21**

PAI  
ASTERIX

Salade d'endives, noix, cantal et sauce au miel  
Paupiette de dinde sauce chasseur  
Choux fleur  
Petit roulé  
Mille feuille

**Vendredi 22**

PAI  
ITXASSOU

Surimi sauce mousseuse  
Sauté de veau Tendori  
Pâtes  
Velouté nature  
Fruit de saison

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

**CITATION DE LA SEMAINE**

**La vraie richesse consiste à se satisfaire de peu.**

**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**