

MENU ACM DU 27 AU 31 JUILLET

RESTAURATION SCOLAIRE

VILLE DE
LA POSSESSION
C'est engagé dans l'action !

LUNDI 27

TABOULÉ

POULET ROTI
POELLÉE DE CHOUX FLEURS

CHEMIN DE FER

MARDI 28

DUO DE CAROTTES/ CHOU

SAUTÉ POULET FAÇON
KEBAB
POMMES DE TERRE
SAUTÉES SAUCE BLANCHE

PRUNE

MERCREDI 29

ROUGAIL MANGUES
ROUGAIL BOUCANÉ
ROUGAIL SAUCISSES
VOLAILLE
RIZ, LENTILLES

GLACE

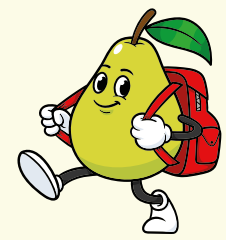
JEUDI 30

SALADE DE
CAROTTES

COURGETTES SAUTÉES
NUGGETS DE POULET
PÂTES AU FROMAGE

FLAN AU CHOCOLAT

VENDREDI 31



SORTIE

MENU SUSCEPTIBLE DE VARIATIONS
SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

**GOÛTERS
PÉRISCOLAIRES**

MATIN :
GÂTEAU/LAIT CHOCOLAT
SOIR :
FRUIT

MATIN :
GÂTEAU/JUS
SOIR :
FLAN

MATIN :
GÂTEAU/LAIT CHOCOLAT
SOIR :
GÂTEAU/JUS

MATIN :
GÂTEAU/LAIT CHOCOLAT
SOIR :
FROMAGE / GÂTEAU

- Féculents
- Produits laitiers
- Légumes cuits
- Fruits ou légumes crus
- Viandes, poissons ou oeufs
- Produits sucrés
- Matières grasses

La commune vous propose de
découvrir le moment du repas.
Infos et inscriptions :
vieeducative@lapossession.re /
0262 22 93 05

Nutrition (Groupement d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition)
Nos menus suivent le guide nutritionnel du GEMRCN, adapté des recommandations du Plan
National Nutrition Santé (PNNS) et du Programme National pour l'Alimentation (PNA).
Allergènes officiels : Les 14 allergènes obligatoires sont directement indiqués sur le menu.
Allergies et interdits alimentaires **SUR DÉCLARATION À L'INSCRIPTION** : Pour toute allergie ou
restriction signalée, un protocole d'éviction et un menu de substitution sont mis en place.

- Crustacés
- Mollusques
- Poisson
- Lait
- Oeufs
- Fruits à coque
- Arachide
- Sulfite
- Moutarde
- Gluten
- Soja
- Céleri
- Lupin
- Sésame