

MENU DU 14 AU 18 SEPT

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE POIS DU CAP, ORIGINAIRE D'AFRIQUE DU SUD, EST INTRODUIT À LA RÉUNION À L'ÉPOQUE COLONIALE. TRADITIONNELLEMENT CUISINÉ EN GRAIN AVEC DU RIZ ET DU CARRY, IL SE DÉGUSTE AUSSI EN BONBON PIMENT, SPÉCIALITÉ LOCALE D'INFLUENCE INDIENNE.

VILLE DE
LA POSSESSION
Unité, engagé dans l'action !

RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 14

SALADE DE CHOUX BLANC

TAJINE D'AGNEAU
SEMOULE

YAOURT

MARDI 15

SALADE DE TOMATES

CARRY MASSALÉ POULET
RIZ
POIS DU CAP

FROMAGE
COMPOTE

MERCREDI 16

SALADE DE CAROTTES
AUX RAISINS

OMELETTE
PÂTE AU FROMAGE

FLAN CHOCOLAT

JEUDI 17

ROUGAIL DAKATINE
RIZ CANTONNAIS

FROMAGE
MANDARINE

VENDREDI 18

SALADE CONCOMBRE

FILET DE PERCHE
RÔTIE AUX AMANDES
PURÉE

GLACE

MENU SUSCEPTIBLE DE VARIATIONS
SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

GOÛTERS PÉRISCOLAIRES

CRÈME DESSERT

GATEAU FRUIT

MATIN :
LAIT CHOCOLAT GATEAUX
SOIR :
TI SON JUS

PETIT BEURRE

FLAN

● 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