

MENU DU 5 AU 9 OCTOBRE

LE SAVIEZ-VOUS ?

À LA RÉUNION, LES BRÈDES SONT DES LÉGUMES-FEUILLES (CHOUCOU, CITROUILLE, SINOI...) CUISINÉS EN BOUILLON OU SAUTÉS. ILS OCCUPAIENT UNE PLACE IMPORTANTE DANS L'ALIMENTATION DU TAN LONTAN.

VILLE DE
LA POSSESSION
Unis, engagés dans l'action !

RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 05

SALADE DE MAÏS

CARRY D'AGNEAU
RIZ
BREDES

POMMES ROUGES

LOI ÉGALIM
MENU VÉG

MARDI 06

SALADE DE CHOU ROUGE

GRATIN DE POMMES DE
TERRE DAUPHINOIS AUX
ŒUFS

FLAN CARAMEL

MERCREDI 07

SALADE DE CAROTTES

CORDON BLEU
POMMES RISSOLÉES

BANANE

JEUDI 08



SALADE DE CHOUCOU
ET TOMATE PEÏ
VINAIGRETTE AUX AGRUMES

CARRY DE POULET AUX
PALMISTES
RIZ DORÉ PEÏ

CHEMIN FER
AUX FRUITS ROUGES

VENDREDI 09

SALADE FRAICHEUR

POISSON PANE
PÂTES AU KETCHUP

GLACE MANGUES

MENU SUSCEPTIBLE DE VARIATIONS
SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

GOÛTERS PÉRISCOLAIRES

MATIN :
JUS MACATIA
SOIR :
YAOURT

PAIN CONFITURE

DANETTE CHOCOLAT /
MADELEINE

JUS
/ GATEAU TI SON

FROMAGE, FRUIT

● 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