

MENU DU 21 AU 25 SEPT

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'ACHARD, DONT LE NOM VIENDRAIT DE L'HINDI « ACAAR », EST UN CONDIMENT TRADITIONNEL À BASE DE LÉGUMES CROQUANTS, MARINÉS DANS L'HUILE, LE VINAIGRE ET LES ÉPICES. À LA RÉUNION, IL EST TRADITIONNELLEMENT SERVI EN ENTRÉE LORS DES REPAS DE FÊTE CRÉOLE.

VILLE DE
LA POSSESSION
Une énergie dans l'action !

RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 21

DUO DE CHOU CAROTTE

CARRY POULET
RIZ
HARICOTS BLANCS

YAOURT

LOI ÉGALIM
MENU VÉG

MARDI 22

SALADE CONCOMBRE

SAUCE CARBONARA
PÂTE AU FROMAGE

FRUIT

MERCREDI 23

SALADE DE THON/MAÏS

ROTI DE DINDONNEAU
POÊLÉE DE LÉGUMES

CHEMIN DE FER

JEUDI 24

ACHARD DE LÉGUMES

ROUGAIL D'ŒUF, RIZ,
LENTILLES

CRÈME DESSERT

VENDREDI 25

SALADE DE TOMATES

FILET DE PERCHE RÔTI AU
JUS DE LAURIER
POTATOES

FROMAGE, FRUIT

MENU SUSCEPTIBLE DE VARIATIONS
SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

GOÛTERS PÉRISCOLAIRES

MATIN :

LAIT CHOCOLAT MADELEINE
SOIR :
COMPOTE DE FRUITS
PETIT BEURRE

CROISSANT

JUS/GÂTEAU PATATE

● 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