MENU DU 26 AU 30 OCT

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

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

LOI ÉGALIM MENU VÉG

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30 HA HA HA! BOO
SALADE DE CAROTTES	SALADE DE TOMATES	SALADE FRAICHEUR	SALADE DE CHOU CAROTTES	
CARRY BOUCANÉ RIZ BRINGELLE	SAUTE DE MINES	POULET RÔTI POMMES SAUTÉES SAUCE MAYO / KETCHUP	CIVET DE DINDE RIZ POIS DU CAP	GRATIN DE CITROUILLE FILET DE PERCHE SAUCE CURRY/COCO SEMOULE
YAOURT	FROMAGE, CLÉMENTINE	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE, POIRE	LE ROULÉ DES PETITS DIABLOTINS

MENU SUSCEPTIBLE DE VARIATIONS SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.

GOÛTERS PÉRISCOLAIRES

PATÉ CRÉOLE/JUS	PAIN/ CONFITURE	MATIN : LAIT CHOCOLAT PAIN AU CHOCOLAT SOIR : FRUIT FROMAGE	CRÈME DESSERT	LAIT PETIT BEURRE

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 · Céléri · Lupin · Sésame