



Susceptible de modification en fonction des approvisionnements

# Menu de la restauration scolaire

Ville de Morne-à-l'eau

Du 17 au 22 février 2019

Validé par une diététicienne



Semaine 8

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
18	19	20	21	22	
	Œuf dur (c)	Carotte râpée	Tomate	Coleslaw de giraumon (c)	Salade arc en ciel
	Petits pois carottes aux lardons	Poulet au four	Lasagnes maison végétariennes (a-b)	Tripes et poyo	Thon à la provençale
	Riz blanc	Duo PDT /haricots verts	Végétarien	Yaourt (a)	Spaghetti (b)
	Crème dessert (a)	Fromage (a)	Glace (a)		Fromage (a)
		Fruits frais			Fruits frais
	Salade de betterave *	Choux au raisins secs *	Boulettes de bœuf *	Omelette au four *	Salade de PDT à la tomate et *
	Poisson pané *	Aiguillettes de poulet *	Carottes à la béchamel *	Haricots verts persillées *	au jambon *
	Rougail de christophines *	Velouté de légumes *	Compote *	Fromage *	Yaourt *
	Fruit frais *	Yaourt *		Salade de fruits *	
	Suggestion dîner	Suggestion dîner	Suggestion dîner	Suggestion dîner	Suggestion dîner

## Le saviez-vous?

**Vous l'avez sans doute remarqué : la restauration scolaire à Morne-à-l'eau évolue.**

Depuis la rentrée de Septembre, les repas servis dans les restaurants scolaires sont composés **chaque jour de légumes et de féculents**. Cette amélioration fait suite aux doléances des parents (enquête de satisfaction), à notre politique de santé publique et d'éveil au goût.

**Bientôt, des repas végétariens** seront proposés aux enfants suite à la nouvelle réglementation (loi du 30 octobre 2018) qui souhaite promouvoir la santé et lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation saine et équilibrée.

**La restauration scolaire à Morne-à-l'eau, c'est un projet éducatif, de santé publique et de plaisir.**

## INFO ALLERGÈNES (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus)

- (a) Lait (b) gluten (c) œuf (d) poissons (e) sulfites (f) fruits à coque (g) crustacés (h) mollusques  
 (i) soja (j) céleri (k) arachide (l) moutarde (m) sésame (n) lupin