



Déjeuner - Semaine du 23-07-2018 au 27-07-2018

Goûter 100%



Lun.

Salade verte vinaigrette
 Spaghetti bolognaise
 Camembert AOP
 Banane

Brioche aux pépites de chocolat
 Lait

Mar.

Radis beurre
 Escalope de dinde meunière
 Purée*
 Yaourt brassé à l'abricot
 Sorbet

Cake vanille
 Purée de pommes

Mer.

Gaspacho frais
 Quiche aux 4 fromages
 salade verte
 Gouda
 Nectarine

Pain au chocolat
 Lait

Jeu.

Oeuf dur vinaigrette
 Escalope cordon bleu
 Haricots verts persillés
 Fromage blanc
 Melon vert

Pain au lait aux pépites de chocolat
 Jus de pommes

Ven.

Concombre à la menthe
 Filet de poisson meunière citron
 Epinards et riz*
 P'tit mainiot
 Abricots

Galette pur beurre
 Purée de pommes-poires



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Agriculture Paysanne



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴