







Déjeuner - Semaine du 30-07-2018 au 03-08-2018

Goûter 100%











Lun.

-  Salade verte vinaigrette
-  Poisson pané citron
-  Carottes persillées
-  Yaourt brassé à la framboise
- Pêche







Pain au lait
Purée de pommes

Mar.

-   Betteraves vinaigrette à la moutarde
-   Ebly bolognaise
-  Emmental 
-  Pastèque 





Sablés cacao
Lait

Mer.

-  Choux fleurs en salade
-   Cari d'oeufs
-  Ratatouille et riz*
-  Pont aux Moines 
- Nectarine








Croissant
Jus de pommes

Jeu.

-  Tomates au cerfeuil
-  Gratin de macaronis* à la dinde
-  Entremets* vanille
-  Galette pur beurre

Pain au chocolat
Lait

Ven.

-  Salade verte vinaigrette
-  Parmentier* de poisson
-  Camembert AOP 
-   Purée de pommes en coupelle 

Cake aux pépites de
chocolat
Jus de pommes



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 5^{ème}



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



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