



Déjeuner - Semaine du 25-02-2019 au 01-03-2019		Goûter 100%
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre Escalope de dinde Lentilles Tomme Normande Clémentines	Pain au chocolat Lait
Mar.	Salade verte vinaigrette Pizza au fromage Choux fleurs en salade Yaourt brassé nature sucré Banane	Galette pur beurre Purée de pommes
Mer.	Brocolis à la vinaigrette Nuggets de volaille Pommes de terre grenaille sautées Camembert AOP Pomme	Pain beurre confiture de cerise Jus de pommes
Jeu.	Carottes râpées vinaigrette Ebly bolognaise Fromage blanc Buchette glacée	Sablés cacao Purée de pommes-poires
Ven.	Velouté de tomates Poisson pané citron Carottes persillées P'tit mainiot Orange	Croissant Lait



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Agriculture Paysanne



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



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



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



Pêche Française



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