28 Saint Jacques

Déjeuner - Semaine du 09-12-2019 au 13-12-2019	Goûter 100%
Lun. Salade verte vinaigrette Rôti de porc aux olives *(Quiche au fromage)* Lentilles Camembert AOP Pomme	
Mar. Velouté de tomates Escalope de veau aux champignons Purée* Yaourt brassé au citron Kiwi	
Mer. Carottes râpées au citron Escalope cordon bleu Choux fleurs sautés Emmental Orange	Pain au chocolat Lait
Jeu. Salade d'endives aux noix Poisson frais beurre citron Carottes au beurre Neufchâtel AOP Moelleux ananas/framboise	
Ven. Salade de radis Cari d'oeufs Blé au beurre Meule du Besac AOP Salade de fruits : ananas mangue orange	

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 gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]