



Déjeuner - Semaine du 20-08-2018 au 24-08-2018

Goûter 100%



Lun.

Salade verte à la ciboulette
 Spaghetti bolognaise
 Camembert AOP
 Banane

Brioche aux pépites de
chocolat
Lait

Mar.

Betteraves vinaigrette à la moutarde
 Cari d'oeufs
 Ratatouille et riz*
 Gouda
 Prunes rouges

Cake vanille
Purée de pommes

Mer.

Gaspacho frais
 Poisson pané citron
 Carottes persillées
 Yaourt brassé à l'abricot
 Nectarine

Pain au chocolat
Lait

Jeu.

Melon galia
 Gratin de macaronis* à la dinde
 P'tit mainiot
 Purée de pommes-poires

Pain au lait aux pépites de
chocolat
Jus de pommes

Ven.

Salade verte vinaigrette
 Parmentier* de poisson
 Emmental
 Sorbet

Croissant
Lait



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



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