



Déjeuner - Semaine du 22-10-2018 au 26-10-2018		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Parmentier* de poisson Yaourt brassé nature sucré Poire Conférence 	<ul style="list-style-type: none"> Galette pur beurre Purée de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Nuggets de volaille Haricots verts persillés Tomme Normande Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille Yaourt brassé nature sucré
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis à la vinaigrette Pizza au fromage Salade trévises Fromage blanc Pomme Golden 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au lait aux pépites de chocolat Lait
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs au thon Escalope de dinde meunière Carottes au beurre Yaourt brassé aux fruits rouges Raisin blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Pain beurre confiture abricot Lait
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Filet de poisson meunière citron Epinards et pommes vapeur* Camembert AOP Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> 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