



Déjeuner - Semaine du 29-10-2018 au 02-11-2018

Goûter 100%



Lun.



Salade verte vinaigrette



Parmentier* de poisson



Yaourt brassé nature sucré



Pomme

Pain au lait aux pépites de chocolat
Lait

Mar.



Carottes râpées vinaigrette



Nuggets de volaille



Haricots verts persillés



Tomme Normande

Banane

Pain beurre confiture de fraise
Lait

Mer.



Brocolis à la vinaigrette



Pizza au fromage



salade verte



Fromage blanc

Raisin blanc

Sablés cacao
Yaourt brassé nature sucré

Jeu.

--- Férié ---

Ven.



Salade verte vinaigrette



Filet de poisson meunière citron



Epinards et pommes vapeur*



Camembert AOP



Compote de pommes

Croissant
Lait



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