



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 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