



Déjeuner - Semaine du 24-12-2018 au 28-12-2018

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes à la crème



Cari d'oeufs



Blé au beurre



Neufchâtel AOP

Clémentines

Croissant

Lait

--- Férié ---

Mar.

Mer.



Sardines au citron



Escalope cordon bleu



Carottes au beurre



Entrammes

Orange

Pain & confiture d'abricots

Jus de pommes

Jeu.

Pamplemousse



Quiche aux 4 fromages



Salade de lentilles



Entremets* chocolat



Biscuits

Galette pur beurre

Purée de pommes

Ven.



Velouté de tomates



Poisson pané citron



Purée de potiron marrons



Emmental



Compote de pommes

Pain beurre chocolat

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