



Déjeuner - Semaine du 01-04-2019 au 05-04-2019		Goûter 100% 
Lun.	<ul style="list-style-type: none">  Velouté de carottes à la crème   Filet mignon de porc au curry (<i>Escalope cordon bleu</i>)   Riz au beurre  Camembert AOP   Ananas  	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille Yaourt brassé à la vanille
Mar.	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte vinaigrette   Couscous au veau  P'tit mainiot   Clémentines  	<ul style="list-style-type: none"> Pain beurre confiture abricot Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none">  Radis beurre  Escalope de dinde  Frites au four  Emmental    Compote de pommes sans sucre ajouté  	<ul style="list-style-type: none"> Pain beurre chocolat Lait
Jeu.	<ul style="list-style-type: none">  Choux fleurs en salade   Cari d'oeufs   Coquillettes au beurre   Yaourt brassé nature sucré  Pomme  	<ul style="list-style-type: none"> Petit pâtissier pur beurre Fromage blanc aux myrtilles
Ven.	<ul style="list-style-type: none">   Carottes râpées à la ciboulette  Filet de colin aux cornichons   Blé * aux petits légumes  Neufchâtel AOP   Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat Jus de pommes

 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