








Déjeuner - Semaine du 19-08-2019 au 23-08-2019








Goûter 100%








Lun.

 Salade verte à la ciboulette
  Spaghetti bolognaise
 Camembert AOP 
 Banane










Mar.

  Betteraves vinaigrette à la moutarde
  Cari d'oeufs
 Ratatouille et riz*
 Meule du Besac AOP 
 Prunes rouges



Mer.

 Gaspacho frais
 Poisson pané citron
 Carottes persillées
  Yaourt brassé à la fraise
 Nectarine

Jeu.

Melon
  Poulet rôti
  Coquillettes au beurre
 Saint Ursin 
  Compote pommes-abricots sans sucre ajouté 

Ven.

 Salade verte vinaigrette
 Parmentier* de poisson
 Emmental 
 Sorbet

 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