



Déjeuner - Semaine du 13-01-2020 au 17-01-2020

Goûter 100%



Lun.

 Salade verte à la ciboulette

  Couscous à la poule



 Brie AOP 

 Ananas 

Pain & confiture de fraise
Lait


Mar.

 Assiette sombrero*

  Saucisse de porc (*Nuggets de volaille*)

  Lentilles


 Saint Ursin 


 Salade de fruits : ananas mangue orange



Choco crips au Lait
Jus de pommes

Mer.

 Salade d'endives

 Quiche aux 4 fromages


 Brocolis et choux fleurs sautés

  Yaourt brassé à la cerise

 Clémentines 

Croissant
Lait

Jeu.

 Velouté de légumes à la crème

  Roastbeef



 Frites au four


 Tomme blanche 

 Orange 

Sablés cacao
Yaourt brassé aux cassis

Ven.

  Oeuf dur vinaigrette


 Filet de colin sauce normande


 Carottes persillées

  Semoule au lait

 Pomme 


Pain & chocolat
Clémentine


 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 5^{ème}

 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