



Déjeuner - Semaine du 04-02-2019 au 08-02-2019

Goûter 100%



Lun.	Céleri vinaigrette Omelette aux champignons Blé au beurre Tomme Normande Kiwi	Pain beurre chocolat Jus de pommes
Mar.	Choux fleurs en salade Sauté de veau à la tomate Purée* Neufchâtel AOP Clémentines	Sablés cacao Yaourt brassé à la vanille
Mer.	Velouté de potiron Nuggets de volaille Haricots verts persillés Fromage frais de vache Orange	Croissant Lait
Jeu.	Salade verte à la ciboulette Sauté de veau Purée* Entrammes Pomme	Chocologne au Lait Jus de pommes
Ven.	Carottes râpées aux noix Poisson frais beurre citron Pommes de terre grenaille sautées Entremets* chocolat Sablés aux pépites de chocolat	Pain beurre confiture de fraise 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