








Déjeuner - Semaine du 31-12-2018 au 04-01-2019

Goûter 100%



Lun.








 Velouté de poireaux pommes de terre  
 Escalope cordon bleu  
 Haricots beurre persillés  
 Camembert AOP   
 Clémentines

Pain au chocolat  
 Lait

Mar.





--- Férié ---

Mer.

 Velouté de légumes à la crème  
  Poule cocotte  
 Carottes au beurre  
 Meule du Besac AOP   
 Moelleux au chocolat






Pain & confiture d'abricots  
 Jus de pommes

Jeu.

 Haricots verts vinaigrette  
 Pizza au fromage  
 salade verte  
 Crème renversée\*  
 Banane

Galette pur beurre  
 Purée de pommes

Ven.

 Velouté de potiron  
 Poisson pané citron  
 Petits pois carottes  
 Meule du Besac AOP   
 Orange

Pain & 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<sup>ème</sup>



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>