



Déjeuner - Semaine du 06-05-2019 au 10-05-2019

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde
- Raviolis aux légumes
- Gouda
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Cake vanille
Yaourt brassé au citron

Mar.

- Gaspacho frais
- Saucisse de porc (*Nuggets de volaille*)
- Lentilles corail
- Fromage blanc à la fraise
- Poire Conférence

Pain beurre confiture de cerise
Jus de pommes

Mer.

--- Férié ---

Jeu.

- Salade verte vinaigrette
- Sauté de boeuf** aux carottes
- P'tit mainiot
- Banane

Mops miel au Lait
Poire Conférence

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade
- Poisson frais sauce normande
- Riz au beurre
- Pont aux Moines
- Compote de pêches

Pain beurre 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^{ème}

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