



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
- Rôti 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
- Chili con carne de boeuf
- Entrammes
- Pomme

Chocolune 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 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>