



Déjeuner - Semaine du 11-02-2019 au 15-02-2019

Goûter 100%



Lun.

- Sardines au citron
- Pizza au fromage
- salade verte
- Riz au lait
- Clémentines

Petit pâtissier pur beurre
Fromage blanc à la poire

Mar.

- Carottes râpées vinaigrette
- Escalope de veau
- Haricots beurre persillés
- P'tit mainiot
- Pomme

Chocolune au Lait
Jus de pommes

Mer.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Sauté de dinde aux champignons
- Petits pois carottes
- Emmental
- Pamplemousse

Pain beurre chocolat
Purée de pommes

Jeu.

- Choux rouges aux pommes*
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)
- Macaronis au beurre
- Yaourt brassé à la vanille
- Galette pur beurre

Mops miel au Lait
Clémentine

Ven.

- Salade verte vinaigrette
- Poisson frais sauce normande
- Riz* aux petits légumes
- Gouda
- Kiwi

Pain beurre confiture
abricot
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