



Déjeuner - Semaine du 28-10-2019 au 01-11-2019

Goûter 100%



Lun.

- Gaspacho frais
- Escalope de dinde
- Petits pois carottes
- Emmental
- Raisin blanc

Croissant
Lait

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Pizza au fromage
- Haricots beurre persillés
- Yaourt brassé nature sucré
- Banane

Pain & confiture de cerises
Jus de pommes

Mer.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde
- Macaronis bolognaise
- Camembert AOP
- Entremets* chocolat

Sablés cacao
Purée de pommes

Jeu.

- Velouté de légumes à la crème
- Crispidor au fromage
- Carottes persillées
- Gouda
- Pamplemousse

Pain au chocolat
Lait

Ven.

--- Férié ---



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