



Déjeuner - Semaine du 05-08-2019 au 09-08-2019

Goûter 100%



Lun.	Salade verte à la ciboulette Spaghetti bolognaise Camembert AOP Banane	Croissant Lait
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Poulet rôti Purée* Yaourt brassé à la fraise Sorbet	Galette normande Purée de pommes
Mer.	Gaspacho frais Quiche aux 4 fromages salade verte Emmental Abricots	Pain au chocolat Lait
Jeu.	Tomates au cerfeuil Gratin de macaronis* à la dinde Gouda Compote de pommes sans sucre ajouté	Cake aux pépites de chocolat Purée de pommes
Ven.	Salade verte vinaigrette Cari d'oeufs Riz au beurre Yaourt brassé à l'abricot Pastèque	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes-poires

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 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