









Déjeuner - Semaine du 07-10-2019 au 11-10-2019

Goûter 100%










Lun.

-  Salade verte aux noisettes
-  Sauté de boeuf** aux carottes
-  Saint Ursin 
-  Pomme 






Petit pâtissier pur beurre
Fromage blanc sucré

Mar.

-  Brocolis à la ciboulette
-   Omelette aux fines herbes
-  Crumble de ratatouille
-  Yaourt brassé à la mûre
-  Poire 








Choco crips au Lait
Pomme

Mer.

-  Concombre à la menthe
-   Spaghetti** aux fruits de mer et poisson
-  Fromage blanc nature sucré
-  Sablés aux pépites de chocolat







Pain & chocolat
Purée de pommes

Jeu.


-  Salade Italienne
-   Sauté de porc au curry (*Crispidor au fromage*)
-   Lentilles
-  Yaourt brassé à la poire
-  Compote de pommes à la cannelle


Pain au chocolat
Lait


Ven.


-  Velouté de carottes à la crème
-  Blanquette de roussette
-   Pommes de terre grenaille sautées
-  Camembert AOP 
- Raisin blanc


Pain & confiture de cerises
Jus de pommes


 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