



Déjeuner - Semaine du 16-12-2019 au 20-12-2019		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron Quiche aux 4 fromages Haricots verts à l'échalote Yaourt brassé à la poire Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots Lait
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux noisettes Sauté de veau aux olives Coquillettes au beurre Saint Ursin Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Chocolune au Lait Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Filet de poisson meunière citron Semoule à la tomate Camembert AOP Pamplemousse 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant Lait
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes** & céleris aux pommes** au citron Escalope de veau aux champignons Pommes noisette Emmental Buchette glacée / clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & chocolat Lait
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Endives à la ciboulette Filet de colin à la dieppoise Riz* aux petits légumes Gouda Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat 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 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