







Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020

Goûter 100%







Lun.

-  Salade verte vinaigrette
-  Macaronis* au thon
-   Gouda
- Banane










Pain & chocolat
Lait

Mar.

-  Velouté de légumes à la crème
-  Hachis* parmentier
-   Meule du Besac AOP
- Orange





Mops miel au Lait
Jus de pommes

Mer.

-   Betteraves aux noisettes
-  Escalope de dinde à la crème
-   Riz aux champignons
-  Camembert AOP 
-  Pomme 








Pain au chocolat
Purée de pommes

Jeu.


-  Salade de maïs au thon
-   Raviolis aux légumes
-  Fromage frais de vache à la ciboulette
- Kiwi


Galette pur beurre
Fromage blanc sucré

Ven.

-  Velouté de carottes à la crème
-   Omelette aux fines herbes
-   Pommes de terre grenaille sautées
-  Yaourt brassé à la poire
-  Galette à la frangipane


Pain & confiture d'abricots
Jus de pommes


 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Agriculture Paysanne


 Agriculture Biologique


 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés


 Label Rouge  100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

 Pêche Française

 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