



Déjeuner - Semaine du 06-07-2020 au 10-07-2020

Goûter 100%



Lun.

- Radis beurre
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Purée*^{1 7 12}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Sorbet

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait

Mar.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Camembert AOP⁷
- Banane

Galettes Normande
Purée de pommes en coupelle

Mer.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}
- Pizza au fromage
- salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Melon galia

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc^{1 8 9 10 11} (*Nuggets de volaille*)
- Haricots verts persillés
- Yaourt brassé à la myrtille⁷
- Abricots

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes-poires coupelle

Ven.

- Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière citron^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards au beurre et riz*^{1 7 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Pêche

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
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