



Déjeuner - Semaine du 17-09-2018 au 21-09-2018

Goûter 100%



Lun.	Salade de maïs et tomates Poule basquaise Haricots beurre persillés Entremets* praliné Madeleine	
Mar.	Oeuf dur vinaigrette Gratin de coquillettes* au porc (<i>Escalope cordon bleu</i>) Yaourt brassé aux fruits rouges Poire Conférence	
Mer.	Melon galia Poisson pané citron Petits pois au beurre Gouda Compote de pommes	Sablés cacao Yaourt brassé nature sucré
Jeu.	Salade de radis Steak Carottes au cumin Neufchâtel AOP Banane	
Ven.	Gaspacho frais Paëlla* au poisson frais Yaourt brassé nature sucré Melon galia	



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