



Déjeuner - Semaine du 01-10-2018 au 05-10-2018

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves crues vinaigrette
- Escalope cordon bleu
- Choux fleurs à la béchamelle*
- Camembert AOP
- Moelleux ananas/framboise

Mar.

- Salade verte et tomates
- Saucisse de porc (*Poisson pané*)
- Coquillettes au beurre
- Gouda
- Semoule au lait

Mer.

- Salade de lentilles
- Pizza au fromage
- salade verte
- Neufchâtel AOP
- Pamplemousse

Pain beurre chocolat
Lait

Jeu.

- Choux blancs et carottes* en salade
- Roastbeef
- Haricots verts à l'échalote
- Emmental
- Poire Conférence

Ven.

- Céleri vinaigrette
- Poisson frais sauce normande
- Riz* aux petits légumes
- Yaourt brassé à l'abricot
- Raisin blanc

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 5^{ème}

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