



| Déjeuner - Semaine du 12-11-2018 au 16-11-2018 | | Goûter 100% | |
|--|--|--|--|
| Lun. | <ul style="list-style-type: none"> Céleri vinaigrette Rôti de porc aux pommes* (<i>Escalope cordon bleu</i>) Haricots verts persillés Gouda Ananas | | |
| Mar. | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Steak haché Carottes persillées Fromage blanc à la crème de marrons Galette bretonne | | |
| Mer. | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de poireaux pommes de terre Escalope de dinde meunière Purée* Meule du Besac AOP Pomme Golden | <p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Purée de pommes-poires</p> | |
| Jeu. | <ul style="list-style-type: none"> Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage Salade verte à la ciboulette Yaourt brassé à la poire Clémentines | | |
| Ven. | <ul style="list-style-type: none"> Assiette du jardinier* Poisson frais beurre citron Pommes de terre grenaille sautées Entrammes Salade de fruits : ananas mangue orange | | |

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