



Déjeuner - Semaine du 14-01-2019 au 18-01-2019

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes à la crème



Steak



Frites au four



Tomme Normande



Kiwi

Mar.



Assiette sombrero*



Rôti de porc à l'orange (*Crêpe aux champignons*)



Haricots verts persillés



P'tit mainiot



Salade de 3 fruits: pomme orange raisin

Mer.



Endives à la ciboulette



Quiche aux 4 fromages



Brocolis et choux fleurs sautés



Gouda



Clémentines



Jeu.



Salade verte à la ciboulette



Couscous à la poule



Neufchâtel AOP



Orange



Ven.



Oeuf dur vinaigrette



Poisson frais sauce normande



Carottes persillées



Semoule au lait



Pomme



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 5^{ème}



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