



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 (<i>Crêpe aux champignons</i>) 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	Croissant Lait	
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 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