



Déjeuner - Semaine du 28-01-2019 au 01-02-2019

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Sauté de porc au curry (*Poisson pané*)



Torsades au beurre



Gouda

Kiwi

Mar.



Oeuf dur vinaigrette



Pizza au fromage



salade verte



P'tit mainiot



Clémentines

Mer.



Salade verte vinaigrette



Poule au pot et son riz



Yaourt brassé à l'abricot



Orange

Pain au chocolat
Purée de pommes-poires

Jeu.



Salade d'endives aux noix



Rôti de veau



Choux fleurs à la béchamelle*



Meule du Besac AOP

Pamplemousse

Ven.



Carottes râpées au citron



Poisson frais aux cornichons



Epinards à la crème



Emmental



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté



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