



Déjeuner - Semaine du 01-04-2019 au 05-04-2019

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes
- Rôti de porc au curry (*Escalope cordon bleu*)
- Riz au beurre
- Camembert AOP
- Ananas

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Couscous au veau
- P'tit mainiot
- Clémentines

Mer.

- Radis beurre
- Escalope de dinde
- Haricots verts persillés
- Emmental
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Jeu.

- Choux fleurs en salade
- Cari d'oeufs
- Coquillettes au beurre
- Yaourt brassé nature sucré
- Pomme

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette
- Filet de colin aux cornichons
- Blé * aux petits légumes
- Neufchâtel AOP
- Cocktail de fruits

Pain beurre chocolat
Lait



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