



Déjeuner - Semaine du 07-10-2019 au 11-10-2019

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte aux noisettes
- Sauté de boeuf** aux carottes
- Saint Ursin
- Pomme

Mar.

- Brocolis à la ciboulette
- Omelette aux fines herbes
- Crumble de ratatouille
- Yaourt brassé à la mûre
- Poire

Mer.

- Concombre à la menthe
- Spaghetti** aux fruits de mer et poisson
- Fromage blanc nature sucré
- Sablés aux pépites de chocolat

Pain & chocolat
Purée de pommes

Jeu.

- Salade Italienne
- Sauté de porc au curry (*Crispidor au fromage*)
- Lentilles
- Yaourt brassé à la poire
- Compote de pommes à la cannelle

Ven.

- Velouté de carottes à la crème
- Blanquette de roussette
- Pommes de terre grenaille sautées
- Camembert AOP
- Raisin blanc

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^e

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