



Déjeuner - Semaine du 03-12-2018 au 07-12-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Tomme Normande Pamplemousse		
Mar.	Carottes râpées à l'orange Steak Purée de potiron marrons Fromage frais de vache Purée de pommes en coupelle		
Mer.	Choux fleurs en salade Poule au pot et son riz Gouda Clémentines	Petit pâtissier pur beurre Pomme	
Jeu.	Assiette d'hiver* Saucisse de porc (<i>Poisson pané citron</i>) Macaronis au beurre Yaourt brassé à la poire Galette bretonne		
Ven.	Velouté de poireaux pommes de terre Poisson frais sauce normande Epinards et pommes vapeur* Fromage blanc Orange		



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