



Déjeuner - Semaine du 04-02-2019 au 08-02-2019

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette
- Omelette aux champignons
- Blé au beurre
- Tomme Normande
- Kiwi

Mar.

- Choux fleurs en salade
- Sauté de veau à la tomate
- Purée*
- Neufchâtel AOP
- Clémentines

Mer.

- Velouté de potiron
- Nuggets de volaille
- Haricots verts persillés
- Fromage frais de vache
- Orange

Jeu.

- Salade verte à la ciboulette
- Sauté de veau
- Carottes persillées
- Entrammes
- Pomme

Ven.

- Carottes râpées aux noix
- Poisson frais beurre citron
- Pommes de terre grenaille sautées
- Entremets* chocolat
- Sablés aux pépites de chocolat

Croissant
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^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