



Déjeuner - Semaine du 09-09-2019 au 13-09-2019

Goûter 100%



Lun.

- Tomates au basilic
- Oeufs durs* florentine
- P'tit mainiot
- Moelleux au chocolat

Mar.

- Courgettes au citron
- Rôti de porc (*Crispidor au fromage*)
- Penne au beurre
- Meule du Besac AOP
- Prunes rouges

Mer.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde
- Filet de poisson meunière
- Pommes de terre persillées
- Camembert AOP
- Nectarine

Pain au chocolat
Lait

Jeu.

- Concombre à la menthe
- Estouffade provençale
- Semoule vapeur
- Fromage blanc à l'abricot
- Galette bretonne

Ven.

- Radis beurre
- Aile de raie aux cornichons
- Riz au beurre
- Yaourt brassé aux fruits rouges
- Pêche

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 5ème

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