



Déjeuner - Semaine du 16-09-2019 au 20-09-2019

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et tomates
- Quiche aux 4 fromages
- Haricots beurre persillés
- Entremets* chocolat
- Ananas

Mar.

- Oeuf dur vinaigrette
- Gratin d'ébly* au porc (*Nuggets & blé* à la tomate*)
- Yaourt brassé aux fruits rouges
- Poire

Mer.

- Melon vert
- Poisson pané citron
- Petits pois au beurre
- Gouda
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté

Sablés cacao
Yaourt brassé nature sucré

Jeu.

- Salade de radis
- Steak
- Carottes au cumin
- Neufchâtel AOP
- Banane

Ven.

- Gaspacho frais
- Paëlla* au poisson frais
- Yaourt brassé nature sucré
- Melon canari

- 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

- 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

* au moins 1 ingrédient Bio

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