



Déjeuner - Semaine du 02-12-2019 au 06-12-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées à l'orange		
	Saucisse de porc (<i>Poisson pané</i>)		
	Macaronis au beurre		
	Tomme Normande		
	Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté		
Mar.	Assiette d'hiver*		
	Escalope de veau		
	Purée de potiron marrons		
	Yaourt brassé à la poire		
	Galette bretonne		
Mer.	Choux fleurs en salade	Petit pâtissier pur beurre	
	Poule au pot et son riz	Pomme	
	Gouda		
	Clémentines		
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette		
	Raviolis aux légumes		
	Fromage frais de vache		
	Pamplemousse		
Ven.	Velouté de poireaux pommes de terre		
	Quiche aux 4 fromages		
	salade verte		
	Fromage blanc		
	Orange		



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Agriculture Paysanne



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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