



Déjeuner - Semaine du 13-01-2020 au 17-01-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte à la ciboulette
- Couscous à la poule
- Neufchâtel AOP
- Ananas

Mar.

- Assiette sombrero*
- Saucisse de porc (*Nuggets de volaille*)
- Lentilles
- P'tit mainiot
- Salade de fruits : ananas mangue orange

Mer.

- Salade d'endives
- Quiche aux 4 fromages
- Brocolis et choux fleurs sautés
- Yaourt brassé à la cerise
- Clémentines

Jeu.

- Velouté de légumes à la crème
- Steak
- Frites au four
- Tomme blanche
- Orange

Ven.

- Oeuf dur vinaigrette
- Filet de colin sauce normande
- Carottes persillées
- Semoule au lait
- Pomme

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

- 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

* 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