









Déjeuner - Semaine du 01-10-2018 au 05-10-2018

Goûter 100%










Lun.

-  Betteraves crues vinaigrette
-  Escalope cordon bleu
-  Choux fleurs à la béchamelle*
-  Camembert AOP 
-  Moelleux ananas/framboise






Pain beurre chocolat
Jus de pommes

Mar.

-  Salade verte et tomates
-   Saucisse de porc (*Poisson pané*)
-  Coquillettes au beurre
-  Gouda 
-  Semoule au lait








Cake vanille
Yaourt brassé à la poire

Mer.

-  Salade de lentilles
-  Pizza au fromage
-  salade verte
-  Neufchâtel AOP 
- Pamplemousse






Pain beurre chocolat
Lait

Jeu.


-  Choux blancs et carottes* en salade
-  Roastbeef
-  Haricots verts à l'échalote
-  Emmental 
-  Poire Conférence 


Pain au lait aux pépites de
chocolat
Jus de pommes


Ven.


-  Céleri vinaigrette
-   Poisson frais sauce normande
-  Riz* aux petits légumes
-  Yaourt brassé à l'abricot
- Raisin blanc


Croissant
Lait


 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 5ème


 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