





































Déjeuner - Semaine du 08-10-2018 au 12-10-2018

Goûter 100%



Lun.	 Salade verte aux noisettes  Sauté de boeuf** aux carottes  P'tit mainiot   Pomme Golden 	Petit pâtissier pur beurre Fromage blanc sucré
Mar.	 Brocolis à la vinaigrette   Omelette aux fines herbes  Crumble de ratatouille   Yaourt brassé à la myrtille Raisin blanc	Choco crips au Lait Pomme
Mer.	 Concombre à la menthe   Spaghetti*** aux fruits de mer et poisson  Fromage blanc  Palet breton	Pain beurre chocolat Purée de pommes
Jeu.	 Salade Italienne   Sauté de porc au curry (<i>Crêpe à l'emmental</i>)   Lentilles  Entrammes   Compote de pommes à la cannelle	Pain au lait aux pépites de chocolat Lait
Ven.	 Velouté de tomates   Blanquette de roussette   Pommes de terre persillées  Entrammes aux graines de carvi   Poire Conférence 	Pain beurre confiture de cerise Jus de pommes



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



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