







Déjeuner - Semaine du 05-03-2018 au 09-03-2018

Goûter 100%













Lun.

-  Salade verte à la ciboulette
-  Gratin de macaronis\* à la dinde
-  Morbier AOP 
- Kiwi









Mops miel au Lait  
Jus de pommes

Mar.

-   Velouté de légumes
-   Steak
-   Pommes de terre grenaille sautées
-  Camembert AOP 
-  Pomme 








Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé à la poire

Mer.

-   Carottes râpées à l'orange
-  Poisson pané citron
-   Riz à la tomate
-  Fromage frais de vache 
-  Compote de pêches






Pain beurre confiture de fraise  
Pomme Granny Smith

Jeu.


-  Céleri vinaigrette
-  Saucisse de porc (*Quiche au fromage*)
-  Purée\* Saint Germain
-   Yaourt brassé aux fruits exotiques
-  Orange 


Semoule au lait  
Purée de pommes

Ven.

-  Salade trévises
-  Aïoli provençal\* au poisson frais
-  Emmental 
-  Moelleux ananas/framboise


Brioche aux pépites de chocolat  
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

\* au moins 1 ingrédient Bio

 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

**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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>