



Déjeuner - Semaine du 03-12-2018 au 07-12-2018

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette
- Pizza au fromage
- salade verte
- Tomme Normande
- Pamplemousse

Cake aux pépites de chocolat  
Yaourt brassé à la fraise

Mar.

- Carottes râpées à l'orange
- Roastbeef
- Purée de potiron marrons
- Fromage frais de vache
- Purée de pommes en coupelle

Choco crips au Lait  
Purée de pommes

Mer.

- Choux fleurs en salade
- Poule au pot et son riz
- Gouda
- Clémentines

Petit pâtissier pur beurre  
Pomme

Jeu.

- Assiette d'hiver\*
- Saucisse de porc (*Poisson pané citron*)
- Macaronis au beurre
- Yaourt brassé à la poire
- Galette bretonne

Pain beurre confiture de fraise  
Jus de pommes

Ven.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Poisson frais sauce normande
- Epinards et pommes vapeur\*
- Fromage blanc
- Orange

Pain beurre confiture de mûres  
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 5<sup>ème</sup>

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 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>