









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 
-  Pomme 








Mar.

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






Mer.

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


Jeu.


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

Ven.

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


Pain beurre confiture de fraise
Pomme Granny Smith


 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 5^e

 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 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