



Déjeuner - Semaine du 19-03-2018 au 23-03-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron Rôti de veau Frites au four Yaourt brassé à la poire Sablés aux pépites de chocolat		
Mar.	Salade verte vinaigrette Oeufs durs* florentine Tomme Normande Riz au lait		
Mer.	Velouté de carottes à la crème Filet de poisson meunière citron Pommes de terre grenaille sautées Neufchâtel AOP Orange	Pain au lait Purée de pommes	
Jeu.	Choux blancs aux raisins Saucisse de porc aux herbes (Crêpe à l'emmental) Printanière de légumes Emmental Salade de fruits : ananas mangue orange		
Ven.	Salade d'endives aux noix Torti* aux fruits de mer et poisson frais Gouda Kiwi		



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^{ème}



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