



Déjeuner - Semaine du 17-09-2018 au 21-09-2018

Goûter 100%



Lun.



Salade de maïs et tomates



Poule basquaise



Haricots beurre persillés



Yaourt brassé aux fruits rouges



Madeleine

Mar.



Oeuf dur vinaigrette



Gratin de coquillettes* au porc (*Escalope cordon bleu*)



Yaourt brassé aux fruits rouges



Poire Conférence

Mer.



Melon galia



Poisson pané citron



Petits pois au beurre



Gouda



Compote de pommes

Jeu.



Salade de radis



Roastbeef



Carottes au cumin



Neufchâtel AOP

Banane

Ven.



Gaspacho frais



Oeufs durs* florentine



Yaourt brassé nature sucré



Melon galia



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 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