



Déjeuner - Semaine du 29-07-2019 au 02-08-2019

Goûter 100%



Lun.



Salade verte vinaigrette



Poisson pané citron



Carottes persillées



Yaourt brassé à la framboise

Pêche

Mar.



Betteraves vinaigrette à la moutarde



Ebly bolognaise



Emmental

Pastèque

Mer.



Brocolis à la vinaigrette



Cari d'oeufs



Ratatouille et riz*



Saint Ursin

Nectarine

Jeu.



Tomates au cerfeuil



Poulet rôti



Coquillettes au beurre



Yaourt brassé à la fraise



Galette bretonne

Ven.



Salade verte vinaigrette



Parmentier* de poisson



Brie AOP



Compote pommes-framboises sans sucre ajouté



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 5ème



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



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 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