



Déjeuner - Semaine du 30-09-2019 au 04-10-2019

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves crues vinaigrette
- Poulet aux herbes
- Choux fleurs à la béchamelle*
- Camembert AOP
- Moelleux ananas/framboise

Mar.

- Salade verte et tomates
- Saucisse de porc (*Poisson pané*)
- Torsades au beurre
- Gouda
- Semoule au lait

Mer.

- Salade de lentilles
- Quiche aux poireaux
- salade verte
- Saint Ursin
- Pamplemousse

Pain & confiture d'abricots
Lait

Jeu.

- Choux blancs et carottes* en salade
- Steak
- Haricots verts à l'échalote
- Emmental
- Salade de mangues

Ven.

- Céleri vinaigrette
- Filet de lieu noir frais sauce normande
- Riz* aux petits légumes
- Yaourt brassé à l'abricot
- Raisin blanc

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