



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 (<i>Poisson pané</i>)		
	Torsades au beurre		
	Gouda		
	Semoule au lait		
Mer.	Salade de lentilles	Pain & confiture d'abricots Lait	
	Quiche aux poireaux		
	salade verte		
	Saint Ursin		
	Pamplemousse		
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 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