









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









Goûter 100%










Lun.

-  Salade de maïs et tomates
-   Poule basquaise
-  Haricots beurre persillés
-  Entremets* praliné
-  Madeleine






Mar.

-   Oeuf dur vinaigrette
-   Gratin d'ébly* 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
-   Spaghetti bolognaise
-  Neufchâtel AOP 
- Banane

Ven.


-  Gaspacho frais
-   Paëlla* au poisson frais
-   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