



Déjeuner - Semaine du 11-02-2019 au 15-02-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Sardines au citron Pizza au fromage salade verte Riz au lait Clémentines		
Mar.	Carottes râpées vinaigrette Escalope de veau Haricots beurre persillés P'tit mainiot Pomme		
Mer.	Velouté de poireaux pommes de terre Sauté de dinde aux champignons Petits pois carottes Emmental Pamplemousse		
Jeu.	Choux rouges aux pommes* Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) Macaronis au beurre Yaourt brassé à la vanille Galette pur beurre		
Ven.	Salade verte vinaigrette Poisson frais sauce normande Riz* aux petits légumes Gouda Kiwi		

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