



Déjeuner - Semaine du 13-07-2020 au 17-07-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson pané citron^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Carottes persillées
- Yaourt brassé à la myrtille⁷
- Moelleux ananas/framboise

Mar.

--- Férié ---

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson
- Brie AOP
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Jeu.

- Tomates au cerfeuil^{1 8 9 10 11}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé nature sucré⁷
- Galette bretonne

Ven.

- Choux fleurs en salade
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Ratatouille et riz^{*7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Nectarine

- 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

- 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

* au moins 1 ingrédient Bio

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