









Déjeuner - Semaine du 05-10-2020 au 09-10-2020










Goûter 100%











Lun.

-  Salade verte aux noisettes^{1 8 9 10 11 12}
-  Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
-  Saint Ursin 
-  Poire Conférence 








Mar.

-  Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
-   Roastbeef^{1 8 9 10 11}
-  Frites au four
-  Gouda⁷ 
-   Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 









Mer.


-   Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
-  Crispidor au fromage
-  Choux fleurs persillés
-   Semoule au lait^{1 7}
-  Raisin red globe AB 


Jeu.

-  Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-   Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (*Filet meunière & blé**)
-   Yaourt brassé au citron
-  Poire Conférence 

Ven.


-  Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
-   Omelette aux fines herbes^{3 7}
-   Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
-  Camembert AOP⁷ 
-  Salade 3 fruits


 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