



Déjeuner - Semaine du 17-12-2018 au 21-12-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron Quiche aux 4 fromages Haricots verts à l'échalote Yaourt brassé à la poire Orange		
Mar.	Betteraves aux noix Roastbeef Coquillettes au beurre Tomme Normande Ananas		
Mer.	Salade verte vinaigrette Filet de poisson meunière citron Epinards et penne* Camembert AOP Pamplemousse	Pain & confiture de fraise Lait	
Jeu.	Carottes* et céleri aux pommes* Sauté de dinde à la moutarde Pommes noisette P'tit mainiot Buchette glacée / clémentine		
Ven.	Endives à la ciboulette Poisson frais à la dieppoise Riz* aux petits légumes Gouda Compote poires sans sucre ajouté		



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^eme



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