







































Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte vinaigrette  Macaronis* au thon  Comté AOP  Banane		
Mar.	 Velouté de tomates   Steak  Purée*  Pont aux Moines  Kiwi		
Mer.	  Betteraves aux noix  Escalope de dinde à la crème   Riz aux champignons  Camembert AOP   Pomme 	Pain au chocolat Purée de pommes	
Jeu.	 Salade de maïs au thon   Raviolis aux légumes  Fromage frais de vache à la ciboulette   Purée de pommes en coupelle 		
Ven.	 Velouté de carottes à la crème   Omelette aux fines herbes   Pommes de terre grenaille sautées  Yaourt brassé à la poire  Galette à la frangipane		


 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^e

 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