



Déjeuner - Semaine du 23-12-2019 au 27-12-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes à la crème Escalope cordon bleu Carottes persillées Camembert AOP Pomme	Galette pur beurre Purée de pommes	
Mar.	Salade verte vinaigrette Cari d'oeufs Blé au beurre Comté AOP Compote de pommes sans sucre ajouté	Croissant Lait	
Mer.	--- Férié ---		
Jeu.	Salade verte vinaigrette Poulet rôti Frites au four Comté AOP Cocktail de fruits	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes	
Ven.	Velouté de poireaux pommes de terre Poisson pané citron Epinards et riz* Neufchâtel AOP Orange	Pain au chocolat Lait	



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