



Déjeuner - Semaine du 23-12-2019 au 27-12-2019

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes à la crème
- Cari d'oeufs
- Riz au beurre
- Camembert AOP
- Pomme

Galette pur beurre
Purée de pommes

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Escalope cordon bleu
- Carottes sautées aux champignons
- Pont aux Moines
- Moelleux ananas/framboise

Croissant
Lait

Mer.

--- Férié ---

Jeu.

- Salade verte vinaigrette
- Poulet rôti
- Spaghettis au beurre
- Neufchâtel AOP
- Compote de pêches

Petit pâtissier pur beurre
Purée de pommes

Ven.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Poisson pané citron
- Courgettes et pommes de terre* au beurre
- Comté AOP
- Orange

Pain au chocolat
Lait



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio



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