



Déjeuner - Semaine du 26-03-2018 au 30-03-2018

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes à la crème
- Rôti de porc au curry (*Escalope cordon bleu*)
- Riz au beurre
- P'tit mainiot
- Ananas

Cake vanille
Yaourt brassé à la vanille

Mar.

- Salade verte vinaigrette
- Saucisse de porc (*Quiche au fromage*)
- Lentilles
- Camembert AOP
- Mandarine

Pain beurre confiture
abricot
Jus de pommes

Mer.

- Céleri vinaigrette
- Escalope de dinde à la crème
- Haricots verts persillés
- Meule du Besac AOP
- Compote de pommes

Brioche aux pépites de
chocolat
Lait

Jeu.

- Choux fleurs en salade
- Cari d'oeufs
- Coquillettes au beurre
- Yaourt brassé nature sucré
- Orange

Petit pâtissier pur beurre
Fromage blanc aux
myrtilles

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette
- Poisson frais aux cornichons
- Pommes de terre grenaille sautées
- Neufchâtel AOP
- Cocktail de fruits

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



Pêche Française



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