



Déjeuner - Semaine du 27-08-2018 au 31-08-2018

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette
- Escalope cordon bleu
- Carottes persillées
- Yaourt brassé aux fruits des bois
- Prunes rouges

Pain au lait
Purée de pommes-poires

Mar.

- Radis beurre
- Ebly bolognaise
- Camembert AOP
- Sorbet

Sablés cacao
Lait

Mer.

- Oeuf dur vinaigrette
- Gratin de macaronis* à la dinde
- Yaourt brassé nature sucré
- Nectarine

Croissant
Lait

Jeu.

- Sardine à la tomate
- Quiche aux 4 fromages
- salade verte
- P'tit mainiot
- Pêche

Pain au lait aux pépites de chocolat
Purée de pommes

Ven.

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