









































Déjeuner - Semaine du 05-03-2018 au 09-03-2018

Goûter 100%





Lun.	 Salade verte à la ciboulette  Gratin de macaronis* à la dinde  Morbier AOP   Pomme 
Mar.	  Velouté de légumes   Roastbeef   Pommes de terre grenaille sautées  Camembert AOP  Kiwi
Mer.	  Carottes râpées à l'orange  Poisson pané citron   Riz à la tomate  Fromage frais de vache   Compote de pêches
Jeu.	 Céleri vinaigrette   Saucisse de porc (<i>Quiche au fromage</i>)  Purée* Saint Germain   Yaourt brassé aux fruits exotiques  Orange 
Ven.	 Salade trévises   Aïoli provençal* au poisson frais  Emmental   Moelleux ananas/framboise


 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 5ème

 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