



Déjeuner - Semaine du 19-03-2018 au 23-03-2018		Goûter 100%	
Lun.	Carottes râpées au citron		
	Escalope de veau		
	Frites au four		
	Yaourt brassé à la poire		
Mar.	Sablés aux pépites de chocolat		
	Salade verte vinaigrette		
	Oeufs durs* florentine		
	Tomme Normande		
Mer.	Riz au lait		
	Velouté de carottes à la crème		
	Filet de poisson meunière citron		
	Pommes de terre grenaille sautées		
	Neufchâtel AOP		
Jeu.	Orange		
	Choux blancs aux raisins		
	Saucisse de porc aux herbes (<i>Crêpe à l'emmental</i>)		
	Printanière de légumes		
	Emmental		
Ven.	Salade de fruits : ananas mangue orange		
	Salade d'endives aux noix		
	Torti* aux fruits de mer et poisson frais		
	Gouda		
	Kiwi		



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