



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

Mar.



Salade verte vinaigrette



Saucisse de porc (*Quiche au fromage*)



Lentilles



Camembert AOP



Mandarine

Mer.



Céleri vinaigrette



Escalope de dinde à la crème



Haricots verts persillés



Meule du Besac AOP



Compote de pommes

Jeu.



Choux fleurs en salade



Cari d'oeufs



Coquillettes au beurre



Yaourt brassé nature sucré



Orange

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette



Poisson frais aux cornichons



Pommes de terre grenaille sautées



Neufchâtel AOP



Cocktail de fruits



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 5ème



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