



Déjeuner - Semaine du 08-10-2018 au 12-10-2018

Goûter 100%



Lun.



Salade verte aux noisettes



Sauté de boeuf** aux carottes



P'tit mainiot



Pomme Golden

Mar.



Brocolis à la vinaigrette



Omelette aux fines herbes



Crumble de ratatouille



Yaourt brassé à la myrtille

Raisin blanc

Mer.



Concombre à la menthe



Spaghetti** aux fruits de mer et poisson



Fromage blanc



Palet breton

Jeu.



Salade Italienne



Rôti de porc au curry (*Crêpe à l'emmental*)



Lentilles



Entrammes



Compote de pommes à la cannelle

Ven.



Velouté de tomates



Blanquette de roussette



Pommes de terre persillées



Entrammes aux graines de carvi



Poire Conférence



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^e



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