



Déjeuner - Semaine du 03-12-2018 au 07-12-2018

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette
- Pizza au fromage
- salade verte
- Tomme Normande
- Pamplemousse

Mar.

- Carottes râpées à l'orange
- Roastbeef
- Purée de potiron marrons
- Fromage frais de vache
- Purée de pommes en coupelle

Mer.

- Choux fleurs en salade
- Poule au pot et son riz
- Gouda
- Clémentines

Jeu.

- Assiette d'hiver*
- Saucisse de porc (*Poisson pané citron*)
- Macaronis au beurre
- Yaourt brassé à la poire
- Galette bretonne

Ven.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Poisson frais sauce normande
- Epinards et pommes vapeur*
- Fromage blanc
- Orange

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