














Déjeuner - Semaine du 02-12-2019 au 06-12-2019








Goûter 100%








Lun.

-   Carottes râpées à l'orange
-   Saucisse de porc (*Poisson pané*)
-   Macaronis au beurre
-  Emmental 
-   Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté 







Mar.

-  Assiette d'hiver*
-   Sauté de veau
-  Purée de potiron marrons
-   Yaourt brassé à la poire
-  Galette bretonne






Mer.

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

Jeu.

-   Oeuf dur vinaigrette
-   Raviolis aux légumes
-  Fromage frais de vache 
- Pamplemousse

Ven.

-  Velouté de poireaux pommes de terre
-  Quiche aux 4 fromages
-  salade verte
-   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