



Déjeuner - Semaine du 18-02-2019 au 22-02-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau Haricots verts persillés Fromage frais de vache Moelleux ananas/framboise		
Mar.	Salade trévises Poulet rôti Spaghettis au beurre Yaourt brassé à la cerise Clémentines		
Mer.	Pamplemousse Parmentier* de poisson gratiné P'tit mainiot Compote de pommes sans sucre ajouté	Galette normande Lait	
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette Endives au jambon de dinde* Emmental Banane		
Ven.	Velouté de légumes à la crème Poisson frais à la dieppoise Pommes de terre grenaille sautées Meule du Besac AOP Pomme		



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 5^{ème}



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