



Déjeuner - Semaine du 16-03-2020 au 20-03-2020

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



Sauté de boeuf



Petits pois et pommes vapeur*



Camembert AOP



Mandarine

Mer.



Radis beurre



Poulet rôti



Haricots verts persillés



Emmental



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Jeu.



Choux fleurs en salade



Omelette nature



Coquillettes au beurre



Yaourt brassé nature sucré



Pomme

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette



Poisson frais aux cornichons



Blé * aux petits légumes



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 5^{ème}



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