



Déjeuner - Semaine du 02-04-2018 au 06-04-2018

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Salade de radis



Poule au pot et son riz



Emmental



Ananas



Velouté de poireaux pommes de terre



Spaghetti bolognaise



Camembert AOP



Mandarine



Carottes râpées au citron



Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)



Pommes de terre grenaille sautées



Comté AOP



Orange



Céleri et betteraves* à la moutarde



Blanquette de roussette



Purée* crécy



Fromage blanc à la poire



Sablés aux pépites de chocolat

Pain beurre confiture
abricot
Lait



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