





Déje	uner - Semaine du 09-07-2018 au 13-07-2018	Goûter 100%
Ağ € Lun. Ağ	Salade verte à la ciboulette Spaghetti bolognaise Camembert AOP Banane	Brioche aux pépites de chocolat Lait
AB €	Betteraves vinaigrette à la moutarde Escalope de dinde meunière Purée* Yaourt brassé à la fraise Sorbet	Cake vanille Purée de pommes
lien. Mer. <u>←</u>	Gaspacho frais Quiche aux 4 fromages salade verte Emmental Abricots	Pain au chocolat Lait
AB €	Oeuf dur vinaigrette Escalope cordon bleu Haricots verts persillés Yaourt brassé à la vanille Melon vert	Pain au lait aux pépites de chocolat Purée de pommes-poires
en. ∰X	Concombre à la ciboulette Filet de poisson meunière citron Epinards et riz* P'tit mainiot Abricots	Galette pur beurre Purée de pommes-poires

Cuisiné sur place à base de produits bruts e frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

ogriculture Paysanne

Agriculture Biologique

Cuisiné sur place à partir de produits bruts e 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

Pèche 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