



Déjeuner - Semaine du 23-07-2018 au 27-07-2018		Goûter 100%	
Lun.	Salade verte vinaigrette Spaghetti bolognaise Camembert AOP Banane	Brioche aux pépites de chocolat Lait	
Mar.	Radis beurre Escalope de dinde meunière Purée* Yaourt brassé à l'abricot Sorbet	Cake vanille Purée de pommes	
Mer.	Gaspacho frais Quiche aux 4 fromages salade verte Gouda Nectarine	Pain au chocolat Lait	
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette Escalope cordon bleu Haricots verts persillés Fromage blanc Melon vert	Pain au lait aux pépites de chocolat Jus de pommes	
Ven.	Concombre à la menthe 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 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