





	Déjeur	ner - Semaine du 06-08-2018 au 10-08-2018	Goûter 100%
Lun.	AB (C) AB	Salade verte à la ciboulette Spaghetti bolognaise Camembert AOP Banane	Brioche aux pépites de chocolat Lait
Mar.	AB O AB O AB O	Betteraves vinaigrette à la moutarde Escalope de dinde meunière Purée* Yaourt brassé à la fraise Sorbet	Cake vanille Purée de pommes
Mer.		Gaspacho frais Quiche aux 4 fromages salade verte Meule du Besac AOP Abricots	Pain au chocolat Lait
Jeu.	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	Tomates au cerfeuil Gratin de macaronis* à la dinde P'tit mainiot Purée de pommes en coupelle	Pain au lait aux pépites de chocolat Purée de pommes-poires
Ven.	AB TO AB AB	Salade verte vinaigrette Cari d'oeufs Riz au beurre Pont aux Moines Pastèque	Croissant 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

100% végétarien Label Rouge

* 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

ide 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