




















































Déjeuner - Semaine du 24-06-2019 au 28-06-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	 Radis beurre   Poule basquaise  Petits pois carottes   Yaourt brassé nature sucré  Orange 		
Mar.	 Salade trévises   Rôti de porc (<i>Escalope cordon bleu</i>)   Lentilles corail  Pont aux Moines  Abricots		
Mer.	  Carottes râpées à la ciboulette  Filet de poisson meunière   Riz à la tomate  Morbier AOP   Pastèque 	Pain beurre confiture de fraise Lait	
Jeu.	 Tomates vinaigrette   Sauté de boeuf à la provençale  Purée*  Neufchâtel AOP   Sorbet		
Ven.	Melon  Flan* de courgettes   Riz au lait   Compote pommes-abricots sans sucre ajouté 		

 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	 Pêche Française
 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