





10 Sommerard

D	éjeuner - Semaine du 18	3-06-2018 au 22-06-2018	Goûter 100%
Lun.	Gaspacho frais Quiche aux poireaux salade verte Fromage blanc Abricots		Pain au lait aux pépites de chocolat Lait
Mar. AB AB	Frites au four Entrammes		Sablés cacao Yaourt brassé à la fraise
Mer. AB			Pain beurre confiture de fraise Lait
Jeu. AB	Tomates vinaigrette Saucisse de porc (Crê) Lentilles Neufchâtel AOP Sorbet	pe aux champignons)	Choco crips au Lait Purée de pommes
Ven.	Melon vert Flan* de courgettes Riz au lait Sablés aux pépites de	chocolat	Croissant Jus de pommes
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 Agriculture Paysanne		Cuisiné sur place à base de produits déshydratés Label Rouge 100% végétarien	Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème Pèche Française

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

* au moins 1 ingrédient Bio

Agriculture Biologique

ide UE à destination des écoles