



Déjeuner - Semaine du 08-10-2018 au 12-10-2018		Goûter 100% 
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte aux noisettes</li> <li> Sauté de boeuf** aux carottes</li> <li> P'tit mainiot </li> <li> Pomme Golden </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit pâtissier pur beurre</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis à la vinaigrette</li> <li>  Omelette aux fines herbes</li> <li> Crumble de ratatouille</li> <li>  Yaourt brassé à la myrtille</li> <li>Raisin blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choco crips au Lait</li> <li>Pomme</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombre à la menthe</li> <li>  Spaghetti** aux fruits de mer et poisson</li> <li> Fromage blanc</li> <li> Palet breton</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain beurre chocolat</li> <li>Purée de pommes</li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade Italienne</li> <li>  Rôti de porc au curry (<i>Crêpe à l'emmental</i>)</li> <li>  Lentilles</li> <li> Entrammes </li> <li> Compote de pommes à la cannelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain au lait aux pépites de chocolat</li> <li>Lait</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes à la crème</li> <li>  Blanquette de roussette</li> <li>  Pommes de terre persillées</li> <li> Entrammes aux graines de carvi </li> <li> Poire Conférence </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain beurre confiture de cerise</li> <li>Jus de pommes</li> </ul>



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 5ème



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>