



Déjeuner - Semaine du 10-06-2019 au 14-06-2019

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Melon galia   
 Filet mignon de porc (*Filet de poisson meunière*)  
 Purée\*  
 Emmental   
 Moelleux ananas/framboise

Cake aux pépites de chocolat  
Yaourt brassé à la cerise

Tomates vinaigrette  
 Nuggets de volaille  
 Haricots verts persillés  
 P'tit mainiot   
Banane

Croissant  
Purée de pommes

Concombre à la menthe  
 Cari d'oeufs  
 Coquillettes au beurre  
 Morbier AOP   
 Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté

Pain beurre confiture de fraise  
Lait

Carottes râpées vinaigrette  
 Poisson frais aux cornichons  
 Epinards et riz\*  
 Fromage frais de vache   
 Salade de fruits: melon et pastèque

Pain beurre chocolat  
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



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 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>