



Déjeuner - Semaine du 10-06-2019 au 14-06-2019		Goûter 100%	
Lun.	--- Férié ---		
Mar.	Melon galia Filet mignon de porc (<i>Filet de poisson meunière</i>) Purée* Emmental Moelleux ananas/framboise	Cake aux pépites de chocolat Yaourt brassé à la cerise	
Mer.	Tomates vinaigrette Nuggets de volaille Haricots verts persillés P'tit mainiot Banane	Croissant Purée de pommes	
Jeu.	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	
Ven.	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 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 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