



Déjeuner - Semaine du 19-08-2019 au 23-08-2019

Goûter 100%



Lun.

Salade verte à la ciboulette
 Torsade à la bolognaise
 Camembert AOP
 Banane

Pain au chocolat
 Lait

Mar.

Betteraves vinaigrette à la moutarde
 Cari d'oeufs
 Ratatouille et riz*
 Meule du Besac AOP
 Prunes rouges

Petit pâtissier pur beurre
 Purée de pommes

Mer.

Gaspacho frais
 Poisson pané citron
 Printanière de légumes
 Yaourt brassé à la fraise
 Nectarine

Croissant
 Lait

Jeu.

Melon
 Poulet rôti
 Coquillettes au beurre
 Saint Ursin
 Compote pommes-framboises sans sucre ajouté

Galette pur beurre
 Purée de pommes-poires

Ven.

Salade verte vinaigrette
 Parmentier* de poisson
 Emmental
 Sorbet

Cake aux pépites de
 chocolat
 Purée de pommes

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 5^{ème}

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 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