



Déjeuner - Semaine du 07-10-2019 au 11-10-2019		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte aux noisettes Sauté de boeuf** aux carottes Saint Ursin Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Petit pâtissier pur beurre Fromage blanc sucré
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis à la ciboulette Omelette aux fines herbes Crumble de ratatouille Yaourt brassé à la mûre Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Choco crips au Lait Semoule au lait
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la menthe Spaghetti** aux fruits de mer et poisson Fromage blanc nature sucré Sablés aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & chocolat Purée de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade Italienne Rôti de porc au curry (<i>Crispidor au fromage</i>) Lentilles Yaourt brassé à la poire Compote de pommes à la cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat Lait
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de tomates Blanquette de roussette Pommes de terre grenaille sautées Camembert AOP Raisin blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises 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

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