



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

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Melon galia



Sauté de porc (*Filet de poisson meunière*)



Purée*



Emmental



Moelleux ananas/framboise



Tomates vinaigrette



Nuggets de volaille



Haricots verts persillés



P'tit mainiot

Banane



Concombre à la menthe



Cari d'oeufs



Coquillettes au beurre



Morbier AOP



Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté



Carottes râpées vinaigrette



Poisson frais aux cornichons



Epinards et riz*



Fromage frais de vache



Salade de fruits: melon et pastèque

Cake aux pépites de chocolat

Yaourt brassé à la cerise

Croissant

Purée de pommes

Pain beurre confiture de fraise

Lait

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



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



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