



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 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 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