



Déjeuner - Semaine du 02-07-2018 au 06-07-2018

Goûter 100%



Lun.	Salade verte à la ciboulette Poule cocotte Petits pois au beurre Gouda Abricots	Croissant Lait
Mar.	Carottes râpées au citron Steak Haricots beurre persillés Fromage blanc Galette bretonne	Pain beurre confiture abricot Lait
Mer.	Melon vert Pizza au fromage Yaourt brassé à la cerise Sorbet	Pain au chocolat Purée de pommes
Jeu.	Tomates vinaigrette Oeufs durs* florentine Meule du Besac AOP Banane	Galette pur beurre Yaourt brassé à la fraise
Ven.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Poisson frais aux cornichons Brocolis et choux fleurs sautés Morbier AOP Pastèque	Pain beurre confiture de cerise 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 5^e

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