











Déjeuner - Semaine du 20-05-2019 au 24-05-2019

Goûter 100%








Lun.

-  Salade verte vinaigrette
-   Roastbeef
-  Haricots verts à l'échalote
-  Camembert AOP 
-   Riz au lait







Choco crips au Lait  
Purée de pommes

Mar.

-  Salade de radis
-   Gratin d'ébly\* au porc (*Hachis de poisson gratiné\**)
-  Pont aux Moines 
- Banane









Cake aux pépites de chocolat  
Yaourt brassé à la fraise

Mer.

-  Salade de maïs et betteraves\*
-  Endives au jambon de dinde\*
-  Meule du Besac AOP 
-  Poire 






Pain beurre chocolat  
Lait

Jeu.


-   Carottes râpées vinaigrette
-  Flan\* de choux-fleurs
-  Neufchâtel AOP 
-   Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté 


Croissant  
Lait

Ven.

-  Concombres & tomates à la vinaigrette
-  Paëlla\* au poisson frais
-  Moulin du Pré 
-  Moelleux au chocolat


Pain au chocolat  
Purée de pommes-poires


 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>