



Déjeuner - Semaine du 03-06-2019 au 07-06-2019

Goûter 100%



Lun.	Gaspacho frais Tortis* au thon Camembert AOP Banane	Mops miel au Lait Jus de pommes
Mar.	Courgettes au citron Saucisse de porc ( <i>Escalope cordon bleu</i> ) Lentilles corail Gouda Poire	Petit pâtissier pur beurre Fromage blanc aux fruits des bois
Mer.	Salade verte vinaigrette Poisson pané citron Epinards au beurre Semoule au lait Ananas	Pain beurre chocolat Lait
Jeu.	Carottes râpées vinaigrette Steak Haricots beurre à l'échalote Yaourt brassé à la cerise Sablés aux pépites de chocolat	Cake vanille Purée de pommes-poires
Ven.	Tomates olives vinaigrette Couscous* au poisson frais Pont aux Moines Pastèque	Pain beurre confiture abricot 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



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 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>