



Déjeuner - Semaine du 09-09-2019 au 13-09-2019

Goûter 100%



Lun.	Tomates au basilic Oeufs durs* florentine Saint Ursin Moelleux au chocolat	Pain & chocolat Lait
Mar.	Courgettes au citron Rôti de porc ( <i>Crispidor au fromage</i> ) Torsades au beurre Meule du Besac AOP Raisin blanc	Pain & confiture de fraise Jus de pommes
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Filet de poisson meunière Pommes de terre persillées Camembert AOP Nectarine	Pain au chocolat Lait
Jeu.	Concombre à la menthe Estouffade provençale Semoule vapeur Fromage blanc à l'abricot Galette bretonne	Mops miel au Lait Purée de pommes
Ven.	Radis beurre Roussette fraîche aux cornichons Riz au beurre Yaourt brassé aux fruits rouges Pêche	Croissant 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<sup>ème</sup>

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>