



Déjeuner - Semaine du 23-09-2019 au 27-09-2019

Goûter 100%



Lun.

- Sardines au citron
- Pizza au fromage
- salade verte
- Yaourt brassé à la vanille
- Raisin blanc

Croissant  
Purée de pommes

Mar.

- Céleri vinaigrette
- Roastbeef
- Macaronis au beurre
- Camembert AOP
- Poire

Pain & chocolat  
Lait

Mer.

- Salade de tomates et champignons
- Flan\* de courgettes
- Emmental
- Cocktail de fruits

Pain au chocolat  
Jus de pommes

Jeu.

- Betteraves vinaigrette à la moutarde
- Sauté de porc à la dijonnaise (*Quiche au fromage*)
- Lentilles
- Saint Ursin
- Prunes rouges

Petit pâtissier pur beurre  
Fromage blanc à l'abricot

Ven.

- Salade verte vinaigrette
- Couscous\* au poisson frais
- Meule du Besac AOP
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture de cerises  
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>