



Déjeuner - Semaine du 21-10-2019 au 25-10-2019

Goûter 100%



Lun.	Gaspacho frais Parmentier* de poisson Emmental Poire	Croissant Lait
Mar.	Salade verte vinaigrette Quiche aux 4 fromages Carottes persillées Yaourt brassé nature sucré Banane	Pain & confiture de cerises Jus de pommes
Mer.	Carottes râpées vinaigrette Macaronis bolognaise Gouda Entremets* chocolat	Galette pur beurre Purée de pommes
Jeu.	Salade de lentilles Escalope de dinde Haricots beurre persillés Saint Ursin Pomme	Pain & confiture d'abricots Lait
Ven.	Velouté de légumes à la crème Poisson pané citron Riz à la tomate Yaourt brassé nature sucré Pamplemousse	Pain au chocolat 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 5 ^{ème}
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 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