



Déjeuner - Semaine du 17-09-2018 au 21-09-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de maïs et tomates Poule basquaise Haricots beurre persillés Entremets* praliné Madeleine		
Mar.	Oeuf dur vinaigrette Gratin d'ébly* au porc (<i>Escalope cordon bleu</i>) Yaourt brassé aux fruits rouges Poire Conférence		
Mer.	Melon galia Poisson pané citron Petits pois au beurre Gouda Compote de pommes	Sablés cacao Yaourt brassé nature sucré	
Jeu.	Salade de radis Roastbeef Carottes au cumin Neufchâtel AOP Banane		
Ven.	Gaspacho frais Paëlla* au poisson frais Yaourt brassé nature sucré Melon galia		

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^eme

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 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