



Déjeuner - Semaine du 01-10-2018 au 05-10-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves crues vinaigrette Escalope cordon bleu Choux fleurs à la béchamelle* Camembert AOP Moelleux ananas/framboise		
	Salade verte et tomates Saucisse de porc (<i>Poisson pané</i>) Coquillettes au beurre Gouda Semoule au lait		
	Salade de lentilles Pizza au fromage salade verte Neufchâtel AOP Pamplemousse	Pain beurre chocolat Lait	
	Choux blancs et carottes* en salade Roastbeef Haricots verts à l'échalote Emmental Poire Conférence		
	Céleri vinaigrette Poisson frais sauce normande Riz* aux petits légumes Yaourt brassé à l'abricot Raisin blanc		
Mar.			
Mer.			
Jeu.			
Ven.			



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