



Déjeuner - Semaine du 08-10-2018 au 12-10-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte aux noisettes Sauté de boeuf** aux carottes P'tit mainiot Pomme Golden		
Mar.	Brocolis à la vinaigrette Omelette aux fines herbes Crumble de ratatouille Yaourt brassé à la myrtille Raisin blanc		
Mer.	Concombre à la menthe Spaghetti** aux fruits de mer et poisson Fromage blanc Palet breton	Pain beurre chocolat Purée de pommes	
Jeu.	Salade Italienne Rôti de porc au curry (<i>Crêpe à l'emmental</i>) Lentilles Entrammes Compote de pommes à la cannelle		
Ven.	Velouté de tomates Blanquette de roussette Pommes de terre persillées Entrammes aux graines de carvi Poire Conférence		

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^e

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