



Déjeuner - Semaine du 10-06-2019 au 14-06-2019

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Melon galia
 Rôti de porc (*Filet de poisson meunière*)
 Purée*
 Emmental
 Moelleux ananas/framboise

Tomates vinaigrette
 Nuggets de volaille
 Haricots verts persillés
 P'tit mainiot
 Banane

Concombre à la menthe
 Cari d'oeufs
 Coquillettes au beurre
 Morbier AOP
 Compote de pommes sans sucre ajouté

Carottes râpées vinaigrette
 Poisson frais aux cornichons
 Epinards et riz*
 Fromage frais de vache
 Salade de fruits: melon et pastèque

Croissant
Purée de pommes



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 5ème



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