






Déjeuner - Semaine du 12-08-2019 au 16-08-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte vinaigrette  Escalope cordon bleu  Carottes persillées  Emmental  Nectarine		
Mar.	 Choux fleurs en salade   Ebly bolognaise  Gouda   Sorbet		
Mer.	 Sardine à la tomate  Quiche aux 4 fromages  salade verte   Yaourt brassé à l'abricot Pêche		
Jeu.	--- Férié ---		
Ven.	  Carottes râpées à l'orange  Filet de poisson meunière citron  Epinards et riz*  Brie AOP   Moelleux ananas/framboise		


 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