



Déjeuner - Semaine du 14-10-2019 au 18-10-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Courgettes au citron Poule cocotte Torsades au beurre Yaourt brassé nature sucré Madeleine		
	Carottes râpées vinaigrette Quiche aux 4 fromages salade verte Gouda Compote pomme-mangue sans sucre ajouté		
	Salade d'endives aux noix Parmentier* de poisson Saint Ursin Pomme	Pain & confiture de fraise Lait	
	Salade verte vinaigrette Nuggets de volaille Haricots verts à l'échalote Yaourt brassé à l'abricot Poire		
	Sardine à la tomate Omelette aux fines herbes Riz* aux petits légumes Camembert AOP Salade de fruits : ananas mangue orange		
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^{ème}



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