



Déjeuner - Semaine du 21-10-2019 au 25-10-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Gaspacho frais Parmentier* de poisson Emmental Poire	Croissant Lait	
Mar.	Salade verte vinaigrette Quiche aux 4 fromages Carottes persillées Yaourt brassé nature sucré Banane	Pain & confiture de cerises Jus de pommes	
Mer.	Carottes râpées vinaigrette Macaronis bolognaise Gouda Entremets* chocolat	Galette pur beurre Purée de pommes	
Jeu.	Salade de lentilles Escalope de dinde Haricots beurre persillés Saint Ursin Pomme	Pain & confiture d'abricots Lait	
Ven.	Velouté de légumes à la crème Poisson pané citron Riz à la tomate Yaourt brassé nature sucré Pamplemousse	Pain au chocolat Lait	



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