
























Déjeuner - Semaine du 17-09-2018 au 21-09-2018		Goûter 100%	
Lun.	 Salade de maïs et tomates		
	  Poule basquaise		
	 Haricots beurre persillés		
	 Entremets* praliné		
	 Madeleine		
Mar.	  Oeuf dur vinaigrette		
	  Gratin de coquillettes* au porc ( <i>Escalope cordon bleu</i> )		
	  Yaourt brassé aux fruits rouges		
	 Poire Conférence 		
Mer.	 Melon galia 	Sablés cacao Yaourt brassé nature sucré	
	 Poisson pané citron		
	 Petits pois au beurre		
	 Gouda 		
	 Compote de pommes		
Jeu.	 Salade de radis		
	  Steak		
	 Carottes au cumin		
	 Neufchâtel AOP 		
	Banane		
Ven.	 Gaspacho frais		
	  Paëlla* au poisson frais		
	  Yaourt brassé nature sucré		
	 Melon galia 		


 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<sup>ème</sup>

 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>