



Déjeuner - Semaine du 25-06-2018 au 29-06-2018

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte à la ciboulette
- Omelette aux fines herbes
- Crumble de ratatouille
- Emmental
- Pastèque

Mar.

- Assiette sombrero*
- Steak
- Coquillettes au beurre
- Tomme Normande
- Pêche

Mer.

- Tomates vinaigrette
- Saucisse de porc
- Frites au four
- Camembert AOP
- Abricots

Jeu.

- Courgettes au citron
- Rôti de porc aux pruneaux
- Riz au beurre
- Entremets* praliné
- Sablés aux pépites de chocolat

Ven.

- Salade verte vinaigrette
- Poisson frais beurre citron
- Carottes persillées
- Yaourt brassé à l'abricot
- Pastèque

Pain beurre confiture de fraise
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^{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