



Déjeuner - Semaine du 20-05-2019 au 24-05-2019

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette
- Sauté de boeuf à la tomate
- Haricots verts à l'échalote
- Camembert AOP
- Riz au lait

Mar.

- Salade de radis
- Gratin d'ébly* au porc (*Hachis de poisson gratiné**)
- Pont aux Moines
- Banane

Mer.

- Salade de maïs et betteraves*
- Endives au jambon de dinde*
- Meule du Besac AOP
- Poire

Jeu.

- Carottes râpées vinaigrette
- Flan* de choux-fleurs
- Neufchâtel AOP
- Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté

Ven.

- Concombres & tomates à la vinaigrette
- Paëlla* au poisson frais
- Moulin du Pré
- Moelleux au chocolat

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