



Déjeuner - Semaine du 23-09-2019 au 27-09-2019		Goûter 100%	
Lun.	Sardines au citron Pizza au fromage salade verte Yaourt brassé à la vanille Raisin blanc		
Mar.	Céleri vinaigrette Sauté de boeuf à la tomate Macaronis au beurre Camembert AOP Poire		
Mer.	Salade de tomates et champignons Flan* de courgettes Pont aux Moines Cocktail de fruits	Pain au chocolat Jus de pommes	
Jeu.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Quiche au fromage</i>) Lentilles Saint Ursin Prunes rouges		
Ven.	Salade verte vinaigrette Couscous* au poisson frais Meule du Besac AOP Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		

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 5ème

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