



Déjeuner - Semaine du 29-06-2020 au 03-07-2020

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves à la vinaigrette à la moutarde¹
- Cari d'oeufs
- Riz au beurre
- Brie AOP
- Pêche

Mar.

- Salade de tomates au basilic
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Crème au chocolat

Mer.

- Carottes râpées à la vinaigrette
- Poulet rôti
- Haricots verts aux champignons
- Camembert AOP
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Jeu.

- Taboulé
- Sauté de porc aux herbes (*Crêpe aux champignons*)
- Blé au beurre^{1 7}
- Emmental
- Abricots

Ven.

- Concombre à la crème
- Parmentier* de poisson
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Coupelle de purée de pommes

Pain & confiture de cerises
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 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