










































| Déjeuner - Semaine du 25-06-2018 au 29-06-2018 |  | Goûter 100% | AB |
|--|--|-------------|----|
| Lun.   |  Salade verte à la ciboulette<br>  Omelette aux fines herbes<br> Crumble de ratatouille<br> Emmental <br> Pastèque                                   |             |    |
| Mar.   |  Assiette sombrero*<br>  Steak<br>  Coquillettes au beurre<br> Tomme Normande <br>Pêche   |             |    |
| Mer.   |  Tomates vinaigrette<br> Escalope cordon bleu<br> Haricots verts persillés<br> Camembert AOP <br>Abricots  |             |    |
| Jeu.   |   Courgettes au citron<br>  Sauté de porc aux pruneaux<br>  Riz au beurre<br> Entremets* chocolat<br> Sablés aux pépites de chocolat |             |    |
| Ven.   |  Salade verte vinaigrette<br>  Poisson frais beurre citron<br> Carottes persillées<br>  Yaourt brassé à l'abricot<br> Pastèque       |             |    |


 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>e</sup>me

 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>