



Déjeuner - Semaine du 24-09-2018 au 28-09-2018		Goûter 100%	AB
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 Torsades au beurre Camembert AOP Poire Conférence		
Mer.	Salade de tomates et champignons Flan* de courgettes Entrammes Cocktail de fruits		
Jeu.	Gaspacho frais Sauté de porc à la dijonnaise (<i>Quiche au fromage</i>) Lentilles P'tit mainiot Prunes rouges		
Ven.	Salade verte vinaigrette Couscous* au poisson frais Meule du Besac AOP Poire		



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^eme



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