



















































Déjeuner - Semaine du 07-10-2019 au 11-10-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte aux noisettes  Sauté de boeuf** aux carottes  P'tit mainiot   Pomme 		
Mar.	 Brocolis à la ciboulette   Omelette aux fines herbes  Crumble de ratatouille   Yaourt brassé à la mûre  Poire 		
Mer.	 Concombre à la menthe   Spaghetti** aux fruits de mer et poisson   Fromage blanc nature sucré  Sablés aux pépites de chocolat		
Jeu.	 Salade Italienne   Rôti de porc au curry (<i>Crispidor au fromage</i>)   Lentilles  Morbier AOP    Compote de pommes à la cannelle		
Ven.	 Velouté de légumes à la crème   Blanquette de roussette   Pommes de terre grenaille sautées  Moulin du Pré  Raisin blanc		

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5 ^e
 Agriculture Paysanne	 Label Rouge  100% végétarien	 Pêche Française
 Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	 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