








































Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte vinaigrette  Macaronis* au thon  Gouda  Banane		
Mar.	 Velouté de potiron   Steak  Purée*  Camembert AOP  Orange		
Mer.	  Betteraves aux noisettes  Escalope de dinde à la crème   Riz aux champignons  Meule du Besac AOP   Pomme 		
Jeu.	 Salade de maïs au thon   Raviolis aux légumes  Fromage frais de vache à la ciboulette Kiwi		
Ven.	 Velouté de tomates   Omelette aux fines herbes   Pommes de terre grenaille sautées  Yaourt brassé à la poire  Galette à la frangipane		

 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 <sup>ème</sup>
 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 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>