



Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020

Goûter 100%



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 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^{ème}



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