



Déjeuner - Semaine du 17-06-2019 au 21-06-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette Pizza au fromage salade verte Meule du Besac AOP Abricots	Chocolune au Lait Jus de pommes	
Mar.	Melon Boeuf Frites au four Yaourt brassé à la fraise Galette pur beurre	Pain beurre confiture de cerise Lait	
Mer.	Salade verte à la ciboulette Poulet aux herbes Brocolis sautés Neufchâtel AOP Crème renversée*	Pain au chocolat Lait	
Jeu.	Tomates vinaigrette Saucisse de porc ( <i>Crispidor au fromage</i> ) Macaronis au beurre Gouda Sorbet	Petit pâtissier pur beurre Fromage blanc à la poire	
Ven.	Concombres & tomates à la vinaigrette Poisson frais beurre citron Riz* aux petits légumes Entremets* chocolat Pomme	Cake vanille Purée de pommes	



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



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>