











Déjeuner - Semaine du 24-06-2019 au 28-06-2019

Goûter 100%










Lun.

-  Radis beurre
-   Poule basquaise
-  Petits pois carottes
-   Yaourt brassé nature sucré
-  Orange 










Pain beurre chocolat
Lait

Mar.

-  Salade trévises
-   Rôti de porc (*Escalope cordon bleu*)
-   Lentilles corail
-  Meule du Besac AOP 
- Abricots








Sablés cacao
Yaourt brassé à la fraise

Mer.

-   Carottes râpées à la ciboulette
-  Filet de poisson meunière
-   Riz à la tomate
-  Emmental 
-  Pastèque 







Pain beurre confiture de fraise
Lait

Jeu.


-  Tomates vinaigrette
-   Sauté de boeuf à la provençale
-  Purée*
-  Camembert AOP 
-  Sorbet


Choco crips au Lait
Purée de pommes

Ven.


- Melon
-  Flan* de courgettes
-   Riz au lait
-   Compote pommes-framboises sans sucre ajouté 


Croissant
Jus de pommes


 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 5ème

 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