








Déjeuner - Semaine du 19-08-2019 au 23-08-2019








Goûter 100%








Lun.

 Salade verte à la ciboulette  
  Spaghetti bolognaise  
 Camembert AOP   
 Banane










Mar.

  Betteraves vinaigrette à la moutarde  
  Cari d'oeufs  
 Ratatouille et riz\*  
 Meule du Besac AOP   
 Prunes rouges



Mer.

 Gaspacho frais  
 Poisson pané citron  
 Carottes persillées  
  Yaourt brassé à la fraise  
 Nectarine

Jeu.

Melon  
  Poulet rôti  
  Coquillettes au beurre  
 Saint Ursin   
  Compote pommes-abricots sans sucre ajouté 

Ven.

 Salade verte vinaigrette  
 Parmentier\* de poisson  
 Emmental   
 Sorbet

 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 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>