



Déjeuner - Semaine du 21-10-2019 au 25-10-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette Omelette aux fines herbes Carottes persillées Yaourt brassé à l'abricot Poire	Croissant Lait	
Mar.	Brocolis à la vinaigrette Quiche aux poireaux salade verte Yaourt brassé nature sucré Banane	Pain & confiture de cerises Jus de pommes	
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Spaghetti bolognaise Meule du Besac AOP Entremets* praliné	Galette pur beurre Purée de pommes	
Jeu.	Salade verte vinaigrette Escalope de dinde Petits pois carottes Brie AOP Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain & confiture d'abricots Lait	
Ven.	Gaspacho frais Parmentier* de poisson Yaourt brassé nature sucré Pomme	Pain au chocolat Lait	

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 ^{ème}
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 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