



Déjeuner - Semaine du 21-10-2019 au 25-10-2019		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Omelette aux fines herbes Carottes persillées Yaourt brassé à l'abricot Poire 	<p>Croissant Lait</p>	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis à la vinaigrette Quiche aux poireaux salade verte Yaourt brassé nature sucré Banane 	<p>Pain & confiture de cerises Jus de pommes</p>	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette à la moutarde Spaghetti bolognaise Meule du Besac AOP Entremets* praliné 	<p>Galette pur beurre Purée de pommes</p>	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Escalope de dinde Petits pois carottes Brie AOP Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	<p>Pain & confiture d'abricots Lait</p>	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Gaspacho frais Parmentier* de poisson Yaourt brassé nature sucré Pomme 	<p>Pain au chocolat Lait</p>	



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 5ème



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