



Déjeuner - Semaine du 28-10-2019 au 01-11-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Gaspacho frais Crispidor au fromage Choux fleurs persillés Yaourt brassé nature sucré Raisin blanc	Croissant Lait	
Mar.	Salade verte vinaigrette Pizza au fromage Courgettes persillées Emmental Banane	Pain & confiture de cerises Jus de pommes	
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Spaghetti bolognaise Meule du Besac AOP Entremets* chocolat	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes	
Jeu.	Velouté de légumes à la crème Filet de poisson meunière Riz* et épinards Saint Ursin Cocktail de fruits	Pain au chocolat Lait	
Ven.	--- Férié ---		

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