



Déjeuner - Semaine du 10-06-2019 au 14-06-2019

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Melon galia

Rôti de porc (*Filet de poisson meunière*)

Purée*

Emmental

Moelleux ananas/framboise

Cake aux pépites de chocolat

Yaourt brassé à la cerise

Tomates vinaigrette

Nuggets de volaille

Haricots verts persillés

P'tit mainiot

Banane

Croissant

Purée de pommes

Concombre à la menthe

Cari d'oeufs

Coquillettes au beurre

Morbier AOP

Compote de pommes sans sucre ajouté

Pain beurre confiture de fraise

Lait

Carottes râpées vinaigrette

Poisson frais aux cornichons

Epinards et riz*

Fromage frais de vache

Salade de fruits: melon et pastèque

Pain beurre chocolat

Lait

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 5^{ème}

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