












Déjeuner - Semaine du 11-06-2018 au 15-06-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	 Tomates vinaigrette   Sauté de porc à la dijonnaise (<i>Poisson pané</i>)   Macaronis au beurre  Entrammes   Sorbet		
Mar.	Melon   Chili con carne de boeuf  Yaourt brassé à la fraise  Sablés coco		
Mer.	 Salade verte à la ciboulette  Escalope de dinde meunière  Brocolis sautés  Neufchâtel AOP   Crème renversée*	Pain au chocolat Lait	
Jeu.	  Oeuf dur vinaigrette  Pizza au fromage  salade verte  Meule du Besac AOP  Abricots		
Ven.	 Concombres & tomates à la vinaigrette   Poisson frais beurre citron   Riz* aux petits légumes  Yaourt brassé à l'abricot  Pastèque 		


 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^e

 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