

















































| Déjeuner - Semaine du 10-12-2018 au 14-12-2018 | | Goûter 100% | AB |
|--|--|--|----|
| Lun. |  Salade verte vinaigrette   Rôti de porc aux olives (<i>Quiche au fromage</i>)   Lentilles  Camembert AOP   Pomme Golden  | | |
| Mar. |  Velouté de tomates   Sauté de boeuf  Purée*  Yaourt brassé aux fruits rouges Kiwi | | |
| Mer. |   Carottes râpées au citron  Escalope cordon bleu  Choux fleurs sautés  Emmental  Orange | Pain beurre confiture abricot Lait | |
| Jeu. |  Salade d'endives aux noix  Poisson frais beurre citron  Carottes au beurre  Neufchâtel AOP   Moelleux ananas/framboise | | |
| Ven. |  Salade de radis   Cari d'oeufs   Blé au beurre  Meule du Besac AOP   Salade de fruits : ananas mangue orange | | |

| | | |
|---|---|---|
|  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