



Déjeuner - Semaine du 15-07-2019 au 19-07-2019

Goûter 100%



Lun.	Salade verte vinaigrette Poisson pané citron Carottes persillées Yaourt brassé à la myrtille Moelleux ananas/framboise	
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Ebly bolognaise Emmental Pêche	
Mer.	Choux fleurs en salade Cari d'oeufs Ratatouille et riz* Gouda Nectarine	
Jeu.	Tomates au cerfeuil Gratin de macaronis* à la dinde Yaourt brassé aux fruits des bois Galette bretonne	
Ven.	Salade verte vinaigrette Parmentier* de poisson Neufchâtel AOP Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	



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 5ème



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