









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 5<sup>e</sup>me



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>