



| Déjeuner - Semaine du 09-09-2019 au 13-09-2019 |  | Goûter 100%              | AB |
|--|--|--------------------------|----|
| Lun.   | Tomates au basilic<br>Oeufs durs* florentine<br>Saint Ursin<br>Moelleux au chocolat  |                          |    |
| Mar.   | Courgettes au citron<br>Rôti de porc ( <i>Crispidor au fromage</i> )<br>Coquillettes au beurre<br>Meule du Besac AOP<br>Raisin blanc |                          |    |
| Mer.   | Betteraves vinaigrette à la moutarde<br>Filet de poisson meunière<br>Pommes de terre persillées<br>Camembert AOP<br>Nectarine        | Pain au chocolat<br>Lait |    |
| Jeu.   | Concombre à la menthe<br>Estouffade provençale<br>Semoule vapeur<br>Fromage blanc à l'abricot<br>Galette bretonne                    |                          |    |
| Ven.   | Radis beurre<br>Aile de raie aux cornichons<br>Spaghettis au beurre<br>Yaourt brassé aux fruits rouges<br>Pêche                      |                          |    |



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>ème</sup>



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>