



Déjeuner - Semaine du 20-05-2019 au 24-05-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette Roastbeef Haricots verts à l'échalote Camembert AOP Riz au lait		
Mar.	Salade de radis Gratin d'ébly* au porc (<i>Hachis de poisson gratiné*</i>) Pont aux Moines Banane		
Mer.	Salade de maïs et betteraves* Endives au jambon de dinde* Meule du Besac AOP Poire	Pain beurre chocolat Lait	
Jeu.	Carottes râpées vinaigrette Flan* de choux-fleurs Neufchâtel AOP Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté		
Ven.	Concombres & tomates à la vinaigrette Paëlla* au poisson frais Moulin du Pré Moelleux au chocolat		



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^{ème}



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