









Déjeuner - Semaine du 07-10-2019 au 11-10-2019








Goûter 100%








Lun.

-  Salade verte aux noisettes
-  Sauté de boeuf\*\* aux carottes
-  Saint Ursin 
-  Pomme 







Mar.

-  Brocolis à la ciboulette
-   Omelette aux fines herbes
-  Crumble de ratatouille
-  Yaourt brassé à la mûre
-  Poire 







Mer.

-  Concombre à la menthe
-   Spaghetti\*\* aux fruits de mer et poisson
-  Fromage blanc nature sucré
-  Sablés aux pépites de chocolat

Jeu.

-  Salade Italienne
-  Rôti de porc au curry (*Crispidor au fromage*)
-   Lentilles
-  Yaourt brassé à la poire
-  Compote de pommes à la cannelle

Ven.

-  Gaspacho frais
-  Blanquette de roussette
-   Pommes de terre grenaille sautées
-  Camembert AOP 
- Raisin blanc

 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 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>