
















































Déjeuner - Semaine du 06-01-2020 au 10-01-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte vinaigrette  Macaronis* au thon  Meule du Besac AOP  Banane		
Mar.	 Velouté de tomates   Roastbeef  Purée*  Emmental  Kiwi		
Mer.	  Betteraves aux noixettes  Escalope de dinde à la crème   Riz aux champignons  Camembert AOP   Pomme 		
Jeu.	 Salade de maïs au thon   Raviolis aux légumes  Fromage frais de vache à la ciboulette   Purée de pommes en coupelle 		
Ven.	 Velouté de carottes à la crème   Omelette aux fines herbes   Pommes de terre grenaille sautées  Yaourt brassé à la poire  Galette à la frangipane		

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)
 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés	 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5 ^{ème}
 Agriculture Paysanne	 Label Rouge  100% végétarien	 Pêche Française
 Agriculture Biologique	* au moins 1 ingrédient Bio	 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