



Déjeuner - Semaine du 07-10-2019 au 11-10-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte aux noisettes Sauté de boeuf** aux carottes P'tit mainiot 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	Pain & chocolat Purée de pommes	
Jeu.	Salade Italienne Rôti de porc au curry (<i>Crispidor au fromage</i>) Lentilles corail Morbier AOP Compote de pommes à la cannelle		
Ven.	Velouté de légumes à la crème Blanquette de roussette Pommes de terre grenaille sautées Moulin du Pré 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 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