



Déjeuner - Semaine du 28-10-2019 au 01-11-2019		Goûter 100%	
Lun.	Velouté de carottes à la crème Escalope de dinde Pommes de terre grenaille sautées Meule du Besac AOP Raisin blanc	Croissant Lait	
Mar.	Salade verte vinaigrette Couscous à la poule Yaourt brassé nature sucré Banane	Pain & confiture de fraise Jus de pommes	
Mer.	Salade de lentilles Torsade à la bolognaise Neufchâtel AOP Compote de pommes	Sablés cacao Purée de pommes	
Jeu.	Velouté de légumes à la crème Poisson pané citron Carottes persillées Meule du Besac AOP Pamplemousse	Pain au chocolat Lait	
Ven.	--- Férié ---		

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^e

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