



Déjeuner - Semaine du 29-06-2020 au 03-07-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves à la vinaigrette à la moutarde ¹ Cari d'oeufs Riz au beurre Brie AOP Pêche		
Mar.	Salade de tomates au basilic Steak ^{1 8 9 10 11} Carottes persillées Meule du Besac AOP ⁷ Crème au chocolat		
Mer.	Carottes râpées à la vinaigrette Poulet rôti Haricots verts aux champignons Camembert AOP Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	Pain & confiture de cerises Lait	
Jeu.	Taboulé Sauté de porc aux herbes (<i>Crêpe aux champignons</i>) Lentilles Emmental Abricots		
Ven.	Concombre à la crème Parmentier* de poisson Yaourt brassé à la fraise ⁷ Coupelle de purée de pommes		



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