



Déjeuner - Semaine du 26-03-2018 au 30-03-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes à la crème Sauté de porc au curry (<i>Escalope cordon bleu</i>) Riz au beurre P'tit mainiot Ananas		
Mar.	Salade verte vinaigrette Couscous au boeuf Camembert AOP Mandarine		
Mer.	Céleri vinaigrette Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Meule du Besac AOP Compote de pommes	Brioche aux pépites de chocolat Lait	
Jeu.	Choux fleurs en salade Cari d'oeufs Coquillettes au beurre Yaourt brassé nature sucré Orange		
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette Poisson frais aux cornichons Pommes de terre grenaille sautées Neufchâtel AOP Cocktail de fruits		



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