



Déjeuner - Semaine du 10-06-2019 au 14-06-2019		Goûter 100%	
Lun.	--- Férié ---		
Mar.	Melon galia Sauté de porc (<i>Filet de poisson meunière</i>) Purée* Emmental Moelleux ananas/framboise		
Mer.	Tomates vinaigrette Nuggets de volaille Haricots verts persillés P'tit mainiot Banane	Croissant Purée de pommes	
Jeu.	Concombre à la menthe Cari d'oeufs Coquillettes au beurre Morbier AOP Compote de pommes sans sucre ajouté		
Ven.	Carottes râpées vinaigrette Poisson frais aux cornichons Epinards et riz* Fromage frais de vache Salade de fruits: melon et pastèque		

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 5ème

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