



Déjeuner - Semaine du 24-06-2019 au 28-06-2019		Goûter 100%	AB
Lun.	Radis beurre Poule basquaise Petits pois carottes Yaourt brassé nature sucré Orange		
Mar.	Salade trévises Rôti de porc (<i>Escalope cordon bleu</i>) Lentilles Pont aux Moines Abricots		
Mer.	Carottes râpées à la ciboulette Filet de poisson meunière Riz à la tomate Morbier AOP Pastèque	Pain beurre confiture de fraise Lait	
Jeu.	Tomates vinaigrette Sauté de boeuf à la provençale Purée* Neufchâtel AOP Sorbet		
Ven.	Melon Flan* de courgettes Riz au lait Compote pommes-abricots sans sucre ajouté		

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^eme

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