



Déjeuner - Semaine du 19-08-2019 au 23-08-2019

Goûter 100%



Lun.	Salade verte à la ciboulette Spaghetti bolognaise Camembert AOP Banane	Pain au chocolat Lait
Mar.	Betteraves vinaigrette à la moutarde Cari d'oeufs Ratatouille et riz* Meule du Besac AOP Prunes rouges	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes
Mer.	Gaspacho frais Filet de poisson meunière citron Carottes persillées Yaourt brassé à la fraise Nectarine	Croissant Lait
Jeu.	Melon Poulet rôti Coquillettes au beurre Saint Ursin Compote pommes-framboises sans sucre ajouté	Galette pur beurre Purée de pommes-poires
Ven.	Salade verte vinaigrette Parmentier* de poisson Meule du Besac AOP Sorbet	Cake aux pépites de chocolat 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