



Déjeuner - Semaine du 10-06-2019 au 14-06-2019

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Melon galia   
 Sauté de porc (*Filet de poisson meunière*)  
 Purée\*  
 Emmental   
 Moelleux ananas/framboise

Cake aux pépites de  
chocolat  
Yaourt brassé à la cerise

Tomates vinaigrette  
 Nuggets de volaille  
 Haricots verts persillés  
 P'tit mainiot   
 Banane

Croissant  
Purée de pommes

Concombre à la menthe  
 Cari d'oeufs  
 Coquillettes au beurre  
 Morbier AOP   
 Compote de pommes sans sucre ajouté

Pain beurre confiture de  
fraise  
Lait

Carottes râpées vinaigrette  
 Poisson frais aux cornichons  
 Epinards et riz\*  
 Fromage frais de vache   
 Salade de fruits: melon et pastèque

Pain beurre chocolat  
Lait



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 5ème



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>