



Déjeuner - Semaine du 12-08-2019 au 16-08-2019

Goûter 100%



Lun.

-  Salade verte vinaigrette
-  Escalope cordon bleu
-  Carottes persillées
-  Emmental 
- Nectarine

Mar.

-  Choux fleurs en salade
-   Ebly bolognaise
-  Gouda 
-  Sorbet

Mer.

-  Sardine à la tomate
-  Quiche aux 4 fromages
-  salade verte
-   Yaourt brassé à l'abricot
- Pêche

Jeu.

--- Férié ---

Ven.

-   Carottes râpées à l'orange
-  Filet de poisson meunière citron
-  Epinards et riz\*
-  Brie AOP 
-  Moelleux ananas/framboise

 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>