



Déjeuner - Semaine du 26-08-2019 au 30-08-2019

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette
- Escalope cordon bleu
- Carottes persillées
- Yaourt brassé à l'abricot
- Prunes rouges

Mar.

- Radis beurre
- Ebly bolognaise
- Brie AOP
- Sorbet

Mer.

- Oeuf dur vinaigrette
- Gratin de macaronis\* à la dinde
- Yaourt brassé à la fraise
- Nectarine

Jeu.

- Sardine à la tomate
- Quiche aux 4 fromages
- salade verte
- Saint Ursin
- Pêche

Ven.

- 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<sup>e</sup>
- 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>