



Déjeuner - Semaine du 24-06-2019 au 28-06-2019

Goûter 100%



Lun.



Radis beurre



Poule basquaise



Petits pois carottes



Yaourt brassé nature sucré



Orange

Mar.



Salade trévises



Rôti de porc (*Escalope cordon bleu*)



Lentilles corail



Pont aux Moines

Abricots

Mer.



Carottes râpées à la ciboulette



Filet de poisson meunière



Riz à la tomate



Morbier AOP



Pastèque

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

Pain beurre confiture de fraise
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 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