



Déjeuner - Semaine du 01-07-2019 au 05-07-2019

Goûter 100%



Lun.

Salade verte à la ciboulette

Steak

Coquillettes au beurre

Pont aux Moines

Melon canari

Mar.

Betteraves vinaigrette à la moutarde

Omelette aux fines herbes

Brocolis sautés aux champignons

Pont aux Moines

Nectarine

Mer.

Tomates vinaigrette

Crêpe à l'emmental

Epinards à la béchamel*

P'tit mainiot

Abricots

Jeu.

Carottes râpées au citron

Poulet rôti

Riz à la tomate

Yaourt brassé à la fraise

Pastèque

Ven.

Salade verte vinaigrette

Filet de colin beurre citron

Carottes persillées

Neufchâtel AOP

Fruit

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 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