












Déjeuner - Semaine du 09-04-2018 au 13-04-2018










Goûter 100%










Lun.

-  Salade verte vinaigrette
-   Rôti de porc à la dijonnaise (*Escalope cordon bleu*)
-   Pommes de terre grenaille sautées
-   Yaourt brassé au citron
-  Orange 

Mar.









-  Haricots verts vinaigrette
-  Pizza au fromage
-  salade verte
-   Entrammes 
-   Ananas 

Mer.








-  Sardines au citron
-  Flan\* de courgettes
-   Semoule au lait
-   Clémentines 


Pain au chocolat  
Lait


Jeu.

-  Velouté de carottes à la crème
-   Sauté de boeuf à la tomate
-   Penne au beurre
-   Meule du Besac AOP 
- Pamplemousse

Ven.


-  Assiette du jardinier\*
-   Poisson frais beurre citron
-  Epinards à la crème et pommes vapeur\*
-   Emmental 
- Kiwi


 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>