



Déjeuner - Semaine du 09-04-2018 au 13-04-2018		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette</li> <li>  Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Escalope cordon bleu</i>)</li> <li>  Pommes de terre grenaille sautées</li> <li>  Yaourt brassé au citron</li> <li> Orange </li> </ul>		
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Haricots verts vinaigrette</li> <li> Pizza au fromage</li> <li> salade verte</li> <li> Entrammes </li> <li> Ananas </li> </ul>		
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Sardines au citron</li> <li> Flan* de courgettes</li> <li>  Semoule au lait</li> <li> Clémentines </li> </ul>	<p>Pain au chocolat Lait</p>	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de carottes à la crème</li> <li>  Sauté de boeuf à la tomate</li> <li>  Penne au beurre</li> <li> Meule du Besac AOP </li> <li>Pamplemousse</li> </ul>		
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Assiette du jardinier*</li> <li>  Poisson frais beurre citron</li> <li> Epinards à la crème et pommes vapeur*</li> <li> Emmental </li> <li>Kiwi</li> </ul>		

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>