



Déjeuner - Semaine du 16-04-2018 au 20-04-2018

Goûter 100%



Lun.	Consommé vermicelle Pot au feu et ses légumes * Pont aux Moines Orange	Croissant Lait
Mar.	Pamplemousse Omelette aux fines herbes Carottes au beurre Neufchâtel AOP Compote de pommes	Sablés cacao Purée de pommes
Mer.	Salade de maïs et betteraves* Pizza au fromage salade verte Yaourt brassé nature sucré Banane	Pain au chocolat Lait
Jeu.	Salade verte vinaigrette Canette rôtie Purée* Emmental Clémentines	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes
Ven.	Velouté de tomates Filet de poisson meunière Riz aux champignons Yaourt brassé nature sucré Pamplemousse	Pain au lait aux pépites de 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^e

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