





Déjeuner - Semaine du 04-06-2018 au 08-06-2018		Goûter 100%	AB
Lun.	 Salade verte vinaigrette  Sauté de boeuf** aux carottes  Emmental   Sorbet		
Mar.	 Concombre à la menthe   Cari d'oeufs   Coquillettes au beurre  Morbier AOP   Pastèque 		
Mer.	 Tomates vinaigrette  Nuggets de volaille  Haricots beurre persillés  P'tit mainiot  Banane	Croissant Purée de pommes	
Jeu.	Melon   Ebly* au porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)  Fromage frais de vache   Moelleux ananas/framboise		
Ven.	  Carottes râpées vinaigrette   Poisson frais sauce normande  Epinards et riz*  Gouda  Cerises		



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