



Déjeuner - Semaine du 06-07-2020 au 10-07-2020		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis beurre</li> <li>  Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Purée<sup>*1 7 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> <li> Sorbet</li> </ul>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Sauté de boeuf à la tomate<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Macaronis au beurre<sup>1 7</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li> Banane </li> </ul>	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li> Pizza au fromage</li> <li> salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Emmental<sup>7</sup> </li> <li> Melon galia </li> </ul>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Rôti de porc<sup>1 8 9 10 11</sup> (<i>Nuggets de volaille</i>)</li> <li> Haricots verts persillés</li> <li>  Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup></li> <li> Abricots </li> </ul>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes-poires coupelle
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Filet de poisson meunière citron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></li> <li>  Epinards au beurre et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Saint Ursin </li> <li> Pêche </li> </ul>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> 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 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>