



| Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020 | | Goûter 100% | |
|--|---|--|--|
| Lun. | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages et à l'origan Ratatouille^{1 8 9 10 11} Morbier AOP Raisin red globe AB | | |
| Mar. | <ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11} Sauté de porc à la Bretonne (<i>Crêpe aux champignons</i>) Flageolets au thym^{7 8 9 10} Camembert AOP⁷ Pomme cuite au caramel beurre salé* | | |
| Mer. | <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} loup de mer au fenouil^{1 4 8 9 10 11} Pommes grenaille à l'échalote^{1 7 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la poire⁷ Sablés aux pépites de chocolat | <p>Pain & confiture de fraise¹</p> <p>Purée de pommes en coupelle</p> | |
| Jeu. | <ul style="list-style-type: none"> Salade Italienne^{1 8 9 10 11} Sauté de veau aux poireaux^{7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Emmental⁷ Pomme | | |
| Ven. | <ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes au cerfeuil Blanquette de roussette fraîche Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11} Moulin du Pré aux graines de carvi Poire Williams | | |

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Agriculture Paysanne

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio

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