



Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Pizza aux fromages et à l'origan Ratatouille <sup>1 8 9 10 11</sup> Morbier AOP Raisin red globe AB		
Mar.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de porc à la Bretonne ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) Flageolets au thym <sup>7 8 9 10</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme cuite au caramel beurre salé*		
Mer.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Loup de mer au fenouil <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Pommes grenaille à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Sablés aux pépites de chocolat	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Purée de pommes en coupelle	
Jeu.	Salade Italienne <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de veau aux poireaux <sup>7 8 9 10 11</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Emmental <sup>7</sup> Pomme		
Ven.	Velouté de légumes au cerfeuil Blanquette de roussette fraîche Carottes persillées <sup>1 7 8 9 10 11</sup> 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 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<sup>ème</sup>

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>