





28 Sa	aint J	aco	ues
-------	--------	-----	-----

		Déjeur	ner - Semaine du 18	3-10-2021 au 22-10-2021		Goûter	100%	AB
Lu		lin	Sardine à la tomate⁴					
		AB 音	Sauté de veau					
	un.	**	Haricots verts à l'échal	ote ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹				
		AB	Pont aux Moines 💴					
		AB	Pomme 🖳					
Ma		AB 音	Carottes râpées à la m	enthe & mozzarella				
		**	loup de mer au fenouil	4891011				
	lar.	AB 音	Riz au beurre ⁷					
		AB 👄	Yaourt brassé à la poir	e ⁷				
		AB	Raisin 📮					
Me			Salade d'endives aux r	noix ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²		Petit pâtiss	ier pur beurr	е
		AB 音	Poule basquaise ^{1 8 9 10 11 12}	2		Crème des	sert au choc	olat ⁷
	1er.	AB 音	Macaronis au beurre ¹⁷					
		AB	Camembert AOP ⁷					
		AB	Poire 🔨					
Jeu		AB 音	Salade de lentilles ¹⁹¹⁰¹¹					
		AB Em	Omelette aux fines her	bes ³⁷				
	eu.	**	Carottes persillées178910	011				
		AB	Neufchâtel AOP ⁷					
		ling	Salade 3 fruits					
Ven.			Salade verte vinaigrette	e ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²				
		***	Pizza aux fromages ¹²³⁴	17 9 10 14				
	en.		Ratatouille ¹⁸⁹¹⁰¹¹					
		AB	Gouda ⁷					
		<u>AB</u>	Banane 🔼					
	Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais		ase de produits bruts et	Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve		Plat non cuisin centrale, liaiso	é sur place (usir n froide,)	ne, cuisine
-KOE	Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés			Cuisiné sur place à base de produits déshydratés	٥	Produit artisan Caisse des Ec	al dont la recette oles du 5ème	e émane de la

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

Label Rouge

* au moins 1 ingrédient Bio

Agriculture Paysanne

Agriculture Biologique

100% végétarien

ide UE à destination des écoles

Pèche Française