



Déjeuner - Semaine du 08-11-2021 au 12-11-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron⁷



Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}



Tomme Normande⁷



Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Mar.



Assiette du jardinier^{*1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Nuggets de fromage*)



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}



Fromage blanc à la crème de marrons pasteurisé



Orange

Mer.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Steak^{1 8 9 10 11}



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Emmental⁷



Poire

Jeu.

--- Férié ---

Ven.



Velouté de poireaux pommes de terre



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Riz au beurre⁷



Neufchâtel AOP⁷



Pomme cuite



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



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



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



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