



Déjeuner - Semaine du 03-10-2022 au 07-10-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> <div>🏠</div> Salade verte et tomates* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Omelette aux fines herbes <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup> <div>AB</div> Comté AOP <sup>7</sup> <div>🧀</div> <div>AB</div> Poire <div>🍏</div>		
Mar.	<div>🏠</div> Salade de pois chiche aux poivrons grillés* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Sauté de bœuf* aux carottes <sup>8 10</sup> <div>AB</div> Emmental <sup>7</sup> <div>🧀</div> <div>AB</div> <div>🍷</div> Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup> <div>🍏</div>		
Mer.	<div>AB</div> <div>🏠</div> Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>🏠</div> Parmentier* de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> <div>AB</div> Neufchâtel AOP <sup>7</sup> <div>🧀</div> <div>AB</div> Raisin <div>🍇</div>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Jeu.	<div>❄️</div> Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Ravioli chèvre ciboulette AB) <div>AB</div> <div>🍷</div> Yaourt brassé à la vanille <div>AB</div> Banane <div>🍌</div>		
Ven.	<div>🏠</div> Choux blancs et choux rouges en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>❄️</div> Filet de colin au four <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> <div>AB</div> <div>🏠</div> Pennes au beurre <sup>1 7</sup> <div>AB</div> Camembert AOP <sup>7</sup> <div>🧀</div> <div>AB</div> Poire <div>🍏</div>		

🏠

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

❄️

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

🌱

 Agriculture Paysanne

AB

 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>