



Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020

Goûter 100%



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>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Raisin red globe AB

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>

Mar.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Filet mignon de porc à la Bretonne (*Crêpe aux champignons*)
- Flageolets au thym<sup>7 8 9 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pomme cuite au caramel beurre salé\*

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Pomme Golden

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

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Velouté de légumes au cerfeuil
- Blanquette de roussette fraîche
- Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Poire Williams

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes

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 5<sup>ème</sup>

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 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>