



Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020		Goûter 100% 
Lun.	<ul style="list-style-type: none">  Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}  Pizza aux fromages et à l'origan  Ratatouille^{1 8 9 10 11}  Tomme blanche⁷   Raisin red globe AB  	<ul style="list-style-type: none"> Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la myrtille⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none">  Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}  Filet mignon de porc à la Bretonne (<i>Crêpe aux champignons</i>)  Flageolets au thym^{7 8 9 10}  Camembert AOP⁷   Pomme cuite au caramel beurre salé* 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Pomme Golden
Mer.	<ul style="list-style-type: none">   Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}  loup de mer au fenouil^{1 4 8 9 10 11}   Pommes grenaille à l'échalote^{1 7 8 9 10 11 12}  Yaourt brassé à la poire⁷  Sablés aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Purée de pommes en coupelle
Jeu.	<ul style="list-style-type: none">  Salade Italienne^{1 8 9 10 11}   Sauté de veau aux poireaux^{7 8 9 10 11}   Coquillettes au beurre^{1 7}  Emmental⁷   Pomme  	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none">   Velouté de légumes au cerfeuil  Blanquette de roussette fraîche  Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}  Camembert AOP⁷   Poire Williams  	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ 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 5ème



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 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