



Déjeuner - Semaine du 13-09-2021 au 17-09-2021		Goûter 100%
Lun.	<p> Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}</p> <p> Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}</p> <p> Purée* de céleri^{1 7 8 12}</p> <p> Semoule au lait^{1 7}</p> <p> Prunes rouges </p>	<p>Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p>
Mar.	<p> Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Rôti de porc au miel^{1 8 9 10 11} (<i>Raviolis aux légumes</i>)</p> <p> Macaronis au beurre^{1 7}</p> <p> Saint Ursin </p> <p> Melon vert </p>	<p>Galettes Normande</p> <p>Yaourt brassé à l'abricot⁷</p>
Mer.	<p> Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}</p> <p> Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}</p> <p> Gouda⁷ </p> <p> Tarte Normande aux pommes</p>	<p>Pain & confiture d'abricots¹</p> <p>Lait⁷</p>
Jeu.	<p> Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11}</p> <p> Steak^{1 8 9 10 11}</p> <p> Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}</p> <p> Fourme des Monts Yssingelais⁷</p> <p> Banane </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}</p> <p>Poire Conférence</p>
Ven.	<p> Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}</p> <p> Paëlla* au poisson frais^{1 4 7 8 9 10 11 12 14}</p> <p> Yaourt brassé à la framboise⁷</p> <p> Poire Williams </p>	<p>Pain & confiture de cerises¹</p> <p>Lait⁷</p>



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