



Déjeuner - Semaine du 27-09-2021 au 01-10-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12} Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Nuggets de poisson</i>) Coquillettes au beurre ^{1 7} Gouda ⁷ Raisin	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	Salade de betteraves crues Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Pavé moelleux à l'abricot	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Riz au beurre ⁷ Saint Ursin Pomme cuite	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Jeu.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11} Tomme blanche ⁷ Riz au lait ⁷	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Pomme Golden	
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11} Epinards et coquillettes ^{*1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Poire Conférence	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	



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



* 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 5ème



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