



Déjeuner - Semaine du 27-09-2021 au 01-10-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> 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} Gouda⁷ Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves crues Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Pavé moelleux à l'abricot 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} Riz au beurre⁷ Saint Ursin Pomme cuite 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> 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 blanche⁷ Riz au lait⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Pomme Golden
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> 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'abricot⁷ Poire Conférence 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷

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