



Déjeuner - Semaine du 18-10-2021 au 22-10-2021

Goûter 100%



Lun.



Sardine à la tomate<sup>4</sup>



Rôti de veau<sup>1 8 9 10 11</sup>



Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Pomme

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>

Jus de pommes

Mar.



Carottes râpées à la menthe & mozzarella



Loup de mer au fenouil



Riz au beurre<sup>7</sup>



Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>



Raisin

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>

Purée de pommes en  
coupelle

Mer.



Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Poire

Petit pâtissier pur beurre

Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>

Jeu.



Salade de lentilles<sup>1 9 10 11</sup>



Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>



Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>



Salade 3 fruits

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait<sup>7</sup>

Ven.



Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>



Ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Banane

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>



Cuisiné sur place à base de produits bruts et  
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en  
conservation



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>