



Déjeuner - Semaine du 13-12-2021 au 17-12-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron⁷ Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (<i>Escalope cordon bleu</i>) Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la poire⁷ Orange 	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux noisettes^{1 8 9 10 11 12} Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12} Macaronis au beurre^{1 7} Saint Ursin Ananas 	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14} Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Pamplémousse 	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes et céleris aux pommes^{1 8 9 10 11 12} Poulet cocotte^{1 7 8 9 10 11} Pommes noisette^{1 7} Comté AOP⁷ Buchette glacée / clémentine AB 	Galettes Normande Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11} Petits légumes et riz^{*1 7 8 9 10 11} Gouda⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes

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