



Déjeuner - Semaine du 16-11-2020 au 20-11-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> Carottes râpées à la menthe & mozzarella <div>AB</div> Poulet rôti <div>AB</div> Haricots verts persillés <div>AB</div> Camembert AOP ⁷ <div>AB</div> Riz au lait ⁷	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mar.	<div>AB</div> Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Sauté de bœuf* aux carottes ^{8 10} <div>AB</div> Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ <div>AB</div> Pomme Braeburn	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	<div>AB</div> Choux fleurs vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11} <div>AB</div> Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Torsades au beurre ^{1 7} <div>AB</div> Comté AOP ⁷ <div>AB</div> Clémentines	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷	
Jeu.	<div>AB</div> Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Saucisse de porc (<i>Poisson pané</i>) <div>AB</div> Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} <div>AB</div> Tomme blanche ⁷ <div>AB</div> Moelleux au chocolat	Galettes Normande Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
Ven.	<div>AB</div> Velouté de légumes et tomates ^{7 9} <div>AB</div> Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11} <div>AB</div> Petits pois carottes <div>AB</div> Yaourt brassé à la fraise ⁷ <div>AB</div> Orange	Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes en coupelle	



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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