



Déjeuner - Semaine du 28-06-2021 au 02-07-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pastèque </p>	<p>Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>	
Mar.	<p> Salade Italienne<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Sauté de boeuf à la tomate<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Pennes au beurre<sup>1 7</sup></p> <p> Brie AOP </p> <p> Pomme cuite</p>	<p>Galettes pur beurre</p> <p>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></p>	
Mer.	<p>  Betteraves vinaigrette à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Parmentier* de poisson</p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Ananas </p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>	
Jeu.	<p> Brocolis à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Gratin d'ébly* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Cordon bleu &amp; blé* à la tomate)</p> <p> Saint Ursin </p> <p> Melon galia </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Yaourt brassé aux fruits des bois<sup>1 6 7 9 11</sup></p>	
Ven.	<p> Concombres &amp; tomates à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Nuggets de poisson</p> <p>  Epinards au beurre et riz<sup>* 1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Gouda<sup>7</sup> </p> <p> Moelleux pommes/abricots/griottes</p>	<p>Pain &amp; confiture de cassis</p> <p>Pomme Juliet</p>	



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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 5ème



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



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>