



Déjeuner - Semaine du 05-07-2021 au 09-07-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup> Torsades à la tomate <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup> Pomme Juliet	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de porc aux herbes <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Nuggets de poisson) Purée* crécy <sup>1 7 10 12</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Compote de pêches	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Jus de pommes	
Mer.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> Quiche aux 4 fromages Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gouda <sup>7</sup> Melon galia	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait	
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup> Haricots verts persillés Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> Pêche	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes-poires coupelle	
Ven.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de dorade sauce citron <sup>1 4</sup> Epinards au beurre et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Saint Ursin Abricots	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	

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	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>