



Déjeuner - Semaine du 19-07-2021 au 23-07-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Sauté de boeuf <div>AB</div> Spaghettis au beurre <sup>1 7</sup> <div>AB</div> Camembert AOP <sup>7</sup> <div>AB</div> Pêche	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait	
Mar.	<div>AB</div> Concombre à la menthe <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>R</div> Poulet rôti <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Frites au four <div>AB</div> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> <div>AB</div> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle	
Mer.	<div>AB</div> Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> <div>AB</div> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> <div>AB</div> Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> <div>AB</div> Melon Charentais	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait	
Jeu.	<div>AB</div> Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Haricots verts persillés <div>AB</div> Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> <div>AB</div> Pastèque	Galettes pur beurre Purée de pommes-poires coupelle	
Ven.	<div>AB</div> Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> <div>AB</div> Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> <div>AB</div> Pomme	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait	



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 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>