



Déjeuner - Semaine du 20-09-2021 au 24-09-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>  Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Semoule vapeur<sup>1</sup> </div> <div>  Camembert AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Raisin  </div>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Purée de pommes en coupelle	
Mar.	<div>  Choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> </div> <div>  Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup> </div> <div>  Melon Charentais  </div>	Pain & confiture de framboise Lait <sup>7</sup>	
Mer.	<div>  Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Nuggets de poisson           </div> <div>  Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Emmental<sup>7</sup> </div> <div>  Pomme cuite           </div>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	<div>   Betteraves aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Saucisse de porc (<i>Crêpe à l'emmental</i>)           </div> <div>   Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup> </div> <div>  Prunes rouges  </div>	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>	
Ven.	<div>  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Pommes de terre persillées           </div> <div>  Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup> </div>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Pomme	

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>