



Déjeuner - Semaine du 27-09-2021 au 01-10-2021

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette aux raisins^{9 12}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Nuggets de poisson*)
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Gouda⁷
- Raisin

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Salade de betteraves crues
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pavé moelleux à l'abricot

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Riz au beurre⁷
- Saint Ursin
- Pomme cuite

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Jeu.

- Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Riz au lait⁷

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Pomme Golden

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}
- Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Poire Conférence

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

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 5^{ème}

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 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