




































Déjeuner - Semaine du 25-10-2021 au 29-10-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de légumes et tomates ^{7,9}  Nuggets de poisson  Courgettes sautées / coquillettes au beurre*  Meule du Besac AOP ⁷   Fruit 	Croissant ^{1,3,6,7,8,11} Lait ⁷	
Mar.	  Carottes râpées vinaigrette ^{1,8,9,10,11,12}   Cari d'oeufs ^{1,3,8,9,10,11,12}   Blé au beurre ^{1,7}   Yaourt brassé nature sucré ⁷  Compote de pêches	Petit pâtissier pur beurre Purée de pommes en coupelle	
Mer.	 Salade verte vinaigrette ^{1,8,9,10,11,12}  Quiche aux 4 fromages   Lentilles ^{1,8,9,10,11} Pont l'Evêque AOP  Fruit 	Pain au chocolat ^{1,3,6,7,8,11} Lait ⁷	
Jeu.	 Choux fleurs et brocolis en salade ^{1,8,9,10,11}  Escalope de dinde ^{1,8,9,10,11}  Purée de potiron   Yaourt brassé nature sucré ⁷  Banane 	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle	
Ven.	 Velouté duo d'asperges   Couscous* au poisson ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14}  Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Fruit	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	



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 5^{ème}



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 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