



Déjeuner - Semaine du 22-11-2021 au 26-11-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12} Omelette ^{3 7} Epinards à la crème ^{7 8 10} Yaourt brassé à la poire ⁷ Pomme	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mar.	Endives et betteraves* en salade ^{1 8 9 10 11 12} Gratin d'ébly* au porc à la courgette ^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons & blé*) Camembert AOP ⁷ Orange	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
Mer.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12} Nuggets de poisson Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Gouda ⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Jeu.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 9 10 11} Frites au four Meule du Besac AOP ⁷ Ananas	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Ven.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Couscous* au poisson frais ^{1 4} Yaourt brassé à la figue ⁷ Clémentines	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	

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 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