



Déjeuner - Semaine du 29-11-2021 au 03-12-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Pamplemousse	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
	Consommé aux vermicelles ¹ Pot au feu ^{1 8 9 10 11 12} et ses légumes ^{*1 8 9 10 11 12} Fromage frais de vache Orange		
	Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Gouda ⁷ Pomme		
	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc aux herbes ^{1 8 9 10 11 12} Purée de potimarron ^{1 7 8 9 10 11} Tomme blanche ⁷ Ananas		
	Velouté de carottes à la crème Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Meule du Besac AOP ⁷ Clémentines		
Mar. Mer. Jeu. Ven.		Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Pomme	
		Petit pâtissier pur beurre Pomme	
		Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Lait ⁷	
		Pain & confiture d'abricots 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 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