



Déjeuner - Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>Salade de maïs et betteraves^{*1 8 9 10 11 12}</div> <div>Gratin de coquillettes* aux œufs^{1 3 7 8 9 10 11}</div> <div>Brie AOP⁷</div> <div>Pomme</div>	<div>Petit pâtissier pur beurre</div> <div>Compote de pommes sans sucre ajouté</div>	
Mar.	<div>Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}</div> <div>Steak^{1 8 9 10 11}</div> <div>Frites au four</div> <div>Meule du Besac AOP⁷</div> <div>Compote pommes-abricots sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}</div>	<div>Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}</div> <div>Yaourt brassé à la fraise⁷</div>	
Mer.	<div>Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}</div> <div>Poulet rôti</div> <div>Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}</div> <div>Emmental⁷</div> <div>Salade 3 fruits</div>	<div>Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}</div> <div>Lait⁷</div>	
Jeu.	<div>Salade de radis^{1 8 9 10 11}</div> <div>Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)</div> <div>Lentilles^{1 8 9 10 11}</div> <div>Yaourt brassé à l'abricot⁷</div> <div>Banane</div>	<div>Croissant^{1 3 6 7 8 11}</div> <div>Lait⁷</div>	
Ven.	<div>Choux blancs et carottes^{*1 8 9 10 11}</div> <div>Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}</div> <div>Epinards à la crème^{7 8 10}</div> <div>Camembert AOP⁷</div> <div>Riz au lait⁷</div>	<div>Pain & confiture de cassis</div> <div>Jus de pommes</div>	



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 5ème



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