



Déjeuner - Semaine du 07-08-2023 au 11-08-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>   Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup> </div> <div>  Camembert AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Pêche                 </div>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	<div>   Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Haricots verts persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>   Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup> </div> <div>  Pastèque                 </div>	Choco Bisson cacao <sup>1 3 6 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mer.	<div>   Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup> </div> <div>  Pizza aux fromages                 </div> <div>  Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Gouda<sup>7</sup> </div> <div>  Melon vert                 </div>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	<div>   Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Omelette<sup>3 7</sup> </div> <div>  Poêlée quinoa aux légumes                 </div> <div>   Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup> </div> <div>  Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup> </div>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes	
Ven.	<div>  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> </div> <div>   Epinards au beurre et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Tomme Normande<sup>7</sup> </div> <div>  Abricots                 </div>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>