



Déjeuner - Semaine du 02-10-2023 au 06-10-2023

Goûter 100%



Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12} Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) Coquillettes au beurre ^{1 7} Camembert AOP ⁷ Raisin	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle
Mar.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11} Poulet rôti Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11} Meule du Besac AOP ⁷ Tarte bourdaloue ^{1 3 6 7 8}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la poire ⁷
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Riz au beurre ⁷ Tomme AB ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
Jeu.	Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11} Steak ^{1 8 9 10 11} Haricots beurre persillés ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Riz au lait ⁷	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11} Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la cerise ⁷ Poire	Pain et chocolat ^{1 7 8} 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^eme



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