



Déjeuner - Semaine du 26-09-2022 au 30-09-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Céleri vinaigrette aux raisins <sup>9 12</sup> Sauté de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Falafel à la libanaise</i> ) Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Raisin		
Mar.	Salade de betteraves crues Escalope de dinde <sup>1 8 9 10 11</sup> Choux fleurs à la béchamel <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Gouda <sup>7</sup> Pavé moelleux à l'abricot		
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Saint Ursin Pomme cuite aux amandes <sup>8</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	Salade de tomates et champignons <sup>1 8 9 10 11</sup> Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup> Haricots verts persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Riz au lait <sup>7</sup>		
Ven.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Aile de raie aux câpres <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Epinards et coquillettes <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la cerise <sup>7</sup> Pomme		



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 5<sup>ème</sup>



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>