



Déjeuner - Semaine du 06-11-2023 au 10-11-2023

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron <sup>7</sup> Ravioli chèvre ciboulette AB Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté) <sup>1 6 7 9 11</sup>	
Mar.	Achard de légumes <sup>** 1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> ) Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Brie AOP <sup>7</sup> Pomme cuite	
Mer.	Poireaux vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Fromage blanc* à la crème de marrons <sup>7</sup> Clémentines	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Jeu.	Salade de pommes de terre <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Steak <sup>1 8 9 10 11</sup> Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Ananas	
Ven.	Radis noir en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Filet de lieu noir frais aux cornichons <sup>1 4 8 9 10</sup> Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Poire	

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>