



Déjeuner - Semaine du 25-09-2023 au 29-09-2023

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Choux fleurs et riz\*
- Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
- Melon

Mar.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Macaroni à la mexicaine<sup>1 6 8 9 10 11 12</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Raisin

Mer.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe à l'emmental*)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Prunes rouges

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</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>