



| Déjeuner - Semaine du 02-12-2019 au 06-12-2019 |  | Goûter 100%   | AB |
|--|--|---|----|
| Lun.   | Carottes râpées à l'orange<br>Saucisse de porc ( <i>Poisson pané</i> )<br>Macaronis au beurre<br>Emmental<br>Purée de Pommes-Myrtilles sans sucre ajouté | Cake aux pépites de chocolat<br>Yaourt brassé à la fraise |    |
|  | Assiette d'hiver*<br>Sauté de veau<br>Purée de potiron marrons<br>Yaourt brassé à la poire<br>Galette bretonne   |   |    |
|  | Choux fleurs en salade<br>Poule au pot et son riz<br>Gouda<br>Clémentines  |   |    |
|  | Oeuf dur vinaigrette<br>Raviolis aux légumes<br>Fromage frais de vache<br>Pamplemousse   |   |    |
|  | Velouté de poireaux pommes de terre<br>Quiche aux 4 fromages<br>salade verte<br>Fromage blanc<br>Orange  |   |    |
| Mar.   |  | Pain & confiture de fraise<br>Jus de pommes               |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
| Mer.   |  | Petit pâtissier pur beurre<br>Pomme                       |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
| Jeu.   |  | Choco crips au Lait<br>Purée de pommes                    |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
| Ven.   |  | Pain & confiture de cerises<br>Lait                       |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |
|  |  |   |    |



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<sup>ème</sup>



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



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 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>