



Déjeuner - Semaine du 06-07-2020 au 10-07-2020

Goûter 100%



Lun.



Radis beurre



Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}



Purée^{*1 7 12}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Sorbet

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait

Mar.



Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}



Macaronis au beurre^{1 7}



Camembert AOP⁷



Banane

Galettes Normande

Purée de pommes en
coupelle

Mer.



Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}



Pizza au fromage



salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Emmental⁷



Melon galia

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait

Jeu.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Rôti de porc^{1 8 9 10 11} (Nuggets de volaille)



Haricots verts persillés



Yaourt brassé à la myrtille⁷



Abricots

Cake vanille^{1 3 7}

Purée de pommes-poires
coupelle

Ven.



Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Filet de poisson meunière citron^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}



Saint Ursin



Pêche

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



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^{ème}



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 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