



Déjeuner - Semaine du 21-09-2020 au 25-09-2020

Goûter 100%



Lun.



Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Macaronis bolognaise^{1 8 9 10 11 12}



Camembert AOP⁷



Poire Williams

Cake vanille^{1 3 7}

Purée de pommes en
coupelle

Mar.



Choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}



Pizza au fromage



salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé à la vanille



Raisin

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷

Mer.



Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}



Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}



Emmental⁷



Tarte Normande aux pommes

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Jeu.



Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Crispidor au fromage*)



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Saint Ursin



Prunes rouges

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé aux fruits
rouges⁷

Ven.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Couscous* au poisson frais^{1 4}



Meule du Besac AOP⁷



Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷



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
conserves



Cuisiné sur place à base de produits
déshydratés



Label Rouge



100% végétarien



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 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