



Déjeuner - Semaine du 21-11-2022 au 25-11-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Salade de pommes de terre<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup></p> <p>  Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></p> <p> Pomme </p>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	<p>  Endives et betteraves* en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Ebly* au porc<sup>1 8 9 10 11</sup> (Crêpe aux champignons)</p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pomme cuite</p>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Purée de pommes en coupelle	
Mer.	<p> Salade trévise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Riz* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup></p> <p> Entrammes AB</p> <p>  Compote pommes-bananes sans sucre ajouté </p>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Jeu.	<p> Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Frites au four</p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Ananas </p>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
Ven.	<p> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Couscous* au poisson<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup></p> <p> Orange </p>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</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 5<sup>e</sup>me

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>