



Déjeuner - Semaine du 21-11-2022 au 25-11-2022

Goûter 100%



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



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>ème</sup>



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>