



Déjeuner - Semaine du 26-07-2021 au 30-07-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis beurre</li> <li> Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li> Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></li> <li> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galettes Normande</li> <li>Purée de pommes en coupelle</li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Betteraves vinaigrette à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Ebly bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Gouda<sup>7</sup> </li> <li> Pastèque </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Lait</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Tomates au cerfeuil<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Poulet rôti</li> <li>  Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup></li> <li> Yaourt brassé à la framboise<sup>7</sup></li> <li> Palet breton pur beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Ratatouille et riz*<sup>7</sup></li> <li> Saint Ursin </li> <li> Melon vert </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></li> <li>Lait</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li>  Pommes de terre persillées</li> <li> Brie AOP </li> <li>  Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit pâtissier pur beurre</li> <li>Banane</li> </ul>



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>