



Déjeuner - Semaine du 16-08-2021 au 20-08-2021

Goûter 100%



Lun.

Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Macaronis bolognaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Camembert AOP<sup>7</sup>

Pêche

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait

Mar.

Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Purée<sup>\*1 7 12</sup>

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Petit pâtissier pur beurre

Purée de pommes en  
coupelle

Mer.

Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>

Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Gouda<sup>7</sup>

Melon Charentais

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait

Jeu.

Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>

Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Haricots verts persillés

Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>

Pastèque

Galettes pur beurre

Purée de pommes-poires  
coupelle

Ven.

Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Filet de poisson meunière citron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>

Saint Ursin

Pomme

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>

Lait

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>