



Déjeuner - Semaine du 01-11-2021 au 05-11-2021

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté de légumes verts^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}



Penne à la bolognaise^{1 7 8 9 10 11 12}



Reblochon⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Gratinée de colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Banane

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷



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



Crêpe à l'emmental^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Lentilles^{1 8 9 10 11}

Pont l'Evêque AOP



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

Galettes Normande

Purée de pommes en
coupelle



Velouté de légumes et tomates^{7 9}



Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Epinards et spirales^{* 1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine
centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature
surgelés



Cuisiné sur place à base de produits
déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la
Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Agriculture Paysanne



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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