



Déjeuner - Semaine du 13-07-2020 au 17-07-2020

Goûter 100%



Lun.



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



Poisson pané citron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Carottes persillées



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



Moelleux ananas/framboise

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>

Purée de pommes-poires coupelle

Mar.

--- Férié ---

Mer.



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



Parmentier\* de poisson



Brie AOP



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Tartelettes chocolat noisette

Lait

Jeu.



Tomates au cerfeuil<sup>1 8 9 10 11</sup>



Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>



Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>



Galette bretonne

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

Lait

Ven.



Choux fleurs en salade



Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Ratatouille et riz<sup>7</sup>



Meule du Besac AOP<sup>7</sup>



Nectarine

Petit pâtissier pur beurre

Banane



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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<sup>ème</sup>



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 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>