



Déjeuner - Semaine du 15-11-2021 au 19-11-2021

Goûter 100%



Lun.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poisson pané</i>) Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Neufchâtel AOP ⁷ Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
Mar.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de bœuf* aux carottes ^{1 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Riz au lait ⁷	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Spaghettis au beurre ^{1 7} Comté AOP ⁷ Clémentines	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷
Jeu.	Carottes râpées à la menthe & mozzarella Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Haricots verts au beurre ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Banane	Galettes Normande Pomme
Ven.	Velouté de légumes ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Poisson frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10 11} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Pomme	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷



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 5ème



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