



Déjeuner - Semaine du 04-12-2023 au 08-12-2023		Goûter 100%
Lun.	<p>  Salade de pommes*<sup>1</sup></p> <p> Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p>  Blé au beurre<sup>1 7</sup></p> <p> Comté AOP<sup>7</sup> </p> <p> Poire </p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Jus de pommes</p>
Mar.	<p>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Pommes de terre persillées</p> <p> Brie AOP<sup>7</sup> </p> <p> Kiwi</p>	<p>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup></p> <p>Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup></p>
Mer.	<p>  Assiette d'hiver*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Epinards au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Semoule au lait<sup>7</sup></p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Jeu.	<p> Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>)</p> <p>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup></p>	<p>Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>
Ven.	<p> Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup></p> <p> Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Riz au beurre<sup>7</sup></p> <p> Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup></p> <p> Pomme </p>	<p>Pain et confiture de figue<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>

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 5ème

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>