



Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages et à l'origan
- Ratatouille^{1 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Raisin red globe AB

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la myrtille⁷

Mar.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Rôti de porc à la Bretonne (*Crêpe aux champignons*)
- Flageolets au thym^{7 8 9 10}
- Camembert AOP⁷
- Pomme cuite au caramel beurre salé*

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Pomme Golden

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- loup de mer au fenouil^{1 4 8 9 10 11}
- Pommes grenaille à l'échalote^{1 7 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Sablés aux pépites de chocolat

Pain & confiture de fraise¹
Purée de pommes en coupelle

Jeu.

- Salade Italienne^{1 8 9 10 11}
- Rôti de veau* aux poireaux^{1 7 8 9 10 11}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Emmental⁷
- Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- Velouté de légumes au cerfeuil
- Blanquette de roussette fraîche
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Poire Williams

Pain & confiture de cerises¹
Jus de pommes

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^eme

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 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