



Déjeuner - Semaine du 05-10-2020 au 09-10-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte aux noisettes<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Saint Ursin
- Poire Conférence

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Poire Conférence

Mar.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>

Mer.

- Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crispidor au fromage
- Choux fleurs persillés
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>
- Raisin red globe AB

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

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratin d'ébly\* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (*Filet meunière & blé\**)
- Yaourt brassé au citron
- Poire Conférence

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>
- Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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 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>