



Déjeuner - Semaine du 17-10-2022 au 21-10-2022

Goûter 100%



Lun.



Sardine au citron<sup>4</sup>



Rôti de veau<sup>1 8 9 10 11</sup>



Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Entrammes AB



Fruit

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>

Jus de pommes

Mar.



Carottes râpées à la menthe & mozzarella



loup de mer au fenouil<sup>1 4 8 9 10 11</sup>



Riz au beurre<sup>7</sup>



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



Raisin

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>

Purée de pommes en  
coupelle

Mer.



Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Pommes de terre persillées



Camembert AOP<sup>7</sup>



Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Semoule au lait

Petit pâtissier pur beurre

Jeu.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>



Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>



Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>

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

Lait<sup>7</sup>

Ven.



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



Blé à la mexicaine<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Banane

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

Lait<sup>7</sup>



Cuisiné sur place à base de produits bruts et  
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en  
conserves



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 coque<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>