



Déjeuner - Semaine du 14-11-2022 au 18-11-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}</div> <div>Sauté de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes)</div> <div>Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}</div> <div>Tomme blanche⁷</div> <div>Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}</div>	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mar.	<div>Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}</div> <div>Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11}</div> <div>Camembert AOP⁷</div> <div>Riz au lait⁷</div>	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	<div>Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}</div> <div>Poulet rôti</div> <div>Pennes au beurre^{1 7}</div> <div>Comté AOP⁷</div> <div>Clémentines</div>	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷	
Jeu.	<div>Carottes râpées à la menthe & mozzarella</div> <div>Roastbeef^{1 8 9 10 11}</div> <div>Yaourt brassé aux fruits rouges⁷</div> <div>Banane</div>	Galettes Normande Pomme	
Ven.	<div>Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}</div> <div>Aile de raie aux câpres^{1 4 8 9 10 11}</div> <div>Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}</div> <div>Fourme des Monts Yssingalais⁷</div> <div>Poire</div>	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 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