



Déjeuner - Semaine du 25-10-2021 au 29-10-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Meule du Besac AOP⁷



Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mar.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Blé à la tomate^{1 7}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Fruit

Petit pâtissier pur beurre

Purée de pommes en
coupelle

Mer.



Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}



Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}



Haricots beurre^{1 7 8 9 10 11}



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Banane

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Penne à la bolognaise^{1 7 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Fruit

Galettes Normande

Purée de pommes en
coupelle

Ven.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson

Pont l'Evêque AOP



Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷



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 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 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