



Produit artisanal dont la recette émane de la

Caisse des Ecoles du 5ème

zide UE à destination des écoles

Pèche Française

	Déjeur	ner - Semaine du 19-09-2022 au 23-09-2022	Goûter 100%	4 <u>B</u>
		Céleri vinaigrette ^{1 89 10 11 12}		
	AB 音	Estouffade provençale ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²		
Lun.	AB 💥	Epinards au beurre et riz*17891011		
	AB	Camembert AOP ⁷		
	AB	Melon vert 🔼		
Mar.	\Box	Salade verte vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²		
	AB	Falafel à la libanaise ¹⁵⁶⁸⁹¹⁰¹¹¹³		
	AB	Taboulé¹		
	AB 😂	Yaourt brassé à la figue ⁷		
	AB	Raisin 📮		
Mer.		Salade de radis ^{1 89 10 11}	Pain et chocolat ¹⁷⁸	
	**	Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	Lait ⁷	
	***	Petits pois carottes ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹		
	AB	Entrammes AB		
	AB Em	Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		
Jeu.	AB @	Betteraves aux noisettes ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²		
	* 🕹	Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes)		
	AB 音	Lentilles ¹⁸⁹¹⁰¹¹		
	AB	Saint Ursin		
	AB	Pomme 🔼		
		Salade verte vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²		
	HAVIOURI PILIPAG	Poisson frais aux cornichons ¹⁴⁸⁹¹⁰¹¹		
Ven.		Pommes de terre persillées		
	AB	Meule du Besac AOP ⁷		
	***	Sorbet citron fruits rouges ¹³⁵⁶⁷⁸		
Cuisi frais	iné sur place à ba	ase de produits bruts et Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuisiné sur place (usine, cu centrale, liaison froide,)	iisine

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

Cuisiné sur place à partir de produits nature

surgelés

Agriculture Paysanne

Agriculture Biologique

100% végétarien

Cuisiné sur place à base de produits

déshydratés

* au moins 1 ingrédient Bio

Label Rouge