



Déjeuner - Semaine du 20-07-2020 au 24-07-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup></p> <p> Nectarine </p>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait</p>	
Mar.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup></p>	<p>Galettes Normande</p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>	
Mer.	<p>  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Melon galia </p>	<p>Cake vanille<sup>1 3 7</sup></p> <p>Banane</p>	
Jeu.	<p> Radis beurre</p> <p>  Poulet au citron<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p>  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></p> <p> Banane </p>	<p>Moelleux épeautre nature</p> <p>Lait</p>	
Ven.	<p>  Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Filet de poisson meunière citron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p>  Epinards au beurre et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Saint Ursin </p> <p> Moelleux au chocolat</p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait</p>	

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>