



Déjeuner - Semaine du 06-07-2020 au 10-07-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Radis beurre Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Purée ^{*1 7 12} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Sorbet	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait	
Mar.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} Macaronis au beurre ^{1 7} Camembert AOP ⁷ Banane	Galettes Normande Purée de pommes en coupelle	
Mer.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14} Pizza au fromage salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Emmental ⁷ Melon galia	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait	
Jeu.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Rôti de porc ^{1 8 9 10 11} (Nuggets de volaille) Haricots verts persillés Yaourt brassé à la myrtille ⁷ Abricots	Cake vanille ^{1 3 7} Purée de pommes-poires coupelle	
Ven.	Concombre à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière citron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11} Saint Ursin Pêche	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait	

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 5 ^{ème}
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