



Déjeuner - Semaine du 04-10-2021 au 08-10-2021		Goûter 100%	
Lun.	Salade verte et tomates* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup>		
	Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup>		
	Comté AOP <sup>7</sup>		
	Pomme		
Mar.	Salade de lentilles <sup>1 9 10 11</sup>		
	Sauté de bœuf* aux carottes <sup>8 10</sup>		
	Gouda <sup>7</sup>		
	Compote pommes-abricots sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>		
Mer.	Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
	Parmentier* de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>		
	Emmental <sup>7</sup>		
	Raisin		
Jeu.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Escalope de dinde & blé*)		
	Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup>		
	Banane		
Ven.	Choux blancs et choux rouges en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Poisson frais à la crème de basilic <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>		
	Torsades au beurre <sup>1 7</sup>		
	Neufchâtel AOP <sup>7</sup>		
	Poire		

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<sup>ème</sup>

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>