



Déjeuner - Semaine du 03-10-2022 au 07-10-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Salade verte et tomates*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup></p> <p>  Riz* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup></p> <p> Comté AOP<sup>7</sup> </p> <p> Poire </p>		
Mar.	<p> Salade de pois chiche aux poivrons grillés*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Sauté de bœuf* aux carottes<sup>8 10</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p>  Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </p>		
Mer.	<p>  Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Parmentier* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p> Neufchâtel AOP<sup>7</sup> </p> <p> Raisin </p>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Jeu.	<p> Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Gratin d'ébly* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Ravioli chèvre ciboulette AB)</p> <p>  Yaourt brassé à la vanille</p> <p> Banane </p>		
Ven.	<p> Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Filet de colin au four<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p>  Pennes au beurre<sup>1 7</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Poire </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 5 <sup>e</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>