














































Déjeuner - Semaine du 21-09-2020 au 25-09-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	 Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Macaronis bolognaise ^{1 8 9 10 11 12}  Camembert AOP ⁷   Poire Williams 		
Mar.	 Choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12}  Pizza au fromage  salade verte ^{1 8 9 10 11 12}   Yaourt brassé à la vanille  Raisin 		
Mer.	  Salade de tomates et champignons ^{1 8 9 10 11}   Flan* de courgettes ^{1 3 7 8 10}  Pont aux Moines   Tarte Normande aux pommes	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Jeu.	  Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12}   Saucisse de porc (<i>Crispidor au fromage</i>)   Lentilles ^{1 8 9 10 11}  Saint Ursin   Prunes rouges 		
Ven.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Couscous* au poisson frais ^{1 4}  Meule du Besac AOP ⁷    Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11} 		


 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Agriculture Paysanne


 Agriculture Biologique


 Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

 Cuisiné sur place à base de produits déshydratés


 Label Rouge  100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

 Pêche Française

 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