



Déjeuner - Semaine du 19-09-2022 au 23-09-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>  Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Epinards au beurre et riz<sup>*1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Camembert AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Melon vert  </div>		
Mar.	<div>  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Falafel à la libanaise<sup>1 5 6 8 9 10 11 13</sup> </div> <div>  Taboulé<sup>1</sup> </div> <div>   Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup> </div> <div>  Raisin  </div>		
Mer.	<div>  Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> </div> <div>  Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Entrammes AB         </div> <div>   Compote pommes-bananes sans sucre ajouté  </div>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	<div>   Betteraves aux noisettes<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>  Sausisse de porc (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>)         </div> <div>   Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Neufchâtel AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Pomme  </div>		
Ven.	<div>  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup> </div> <div>   Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup> </div> <div>  Pommes de terre persillées         </div> <div>  Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </div> <div>  Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup> </div>		



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 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>