



Déjeuner - Semaine du 06-11-2023 au 10-11-2023

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron<sup>7</sup>



Ravioli chèvre ciboulette AB



Meule du Besac AOP<sup>7</sup>



Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)<sup>1 6 7 9 11</sup>

Mar.



Achard de légumes<sup>\*\* 1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)



Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>



Neufchâtel AOP<sup>7</sup>



Pomme cuite

Mer.



Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>



Fromage blanc\* à la crème de marrons<sup>7</sup>



Clémentines

Jeu.



Salade de pommes de terre<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Rôti de veau<sup>1 8 9 10 11</sup>



Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Ananas

Ven.



Radis noir en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Filet de lieu noir frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10</sup>



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Camembert 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>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>