



Déjeuner - Semaine du 11-09-2023 au 15-09-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> Salade de tomates basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Oeufs durs* florentine <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Neufchâtel AOP <sup>7</sup> <div>AB</div> Eclair au chocolat <sup>1 3 5 6 7 8</sup>		
Mar.	<div>AB</div> Salade de blé* au basilic <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Sauté de boeuf à la tomate <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Haricots verts à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Yaourt brassé à la framboise <sup>7</sup> <div>AB</div> Sorbet citron fruits rouges <sup>1 3 5 6 7 8</sup>		
Mer.	<div>AB</div> Salade de pois chiche aux poivrons grillés* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> <div>AB</div> Purée* crécy <sup>1 7 10 12</sup> <div>AB</div> Comté AOP <sup>7</sup> <div>AB</div> Prunes rouges	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle	
Jeu.	<div>AB</div> Concombre à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> <div>AB</div> Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> ) <div>AB</div> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> <div>AB</div> Raisin		
Ven.	<div>AB</div> Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Poisson frais au citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup> <div>AB</div> Ratatouille et coquillettes * <sup>1 7</sup> <div>AB</div> Tomme Normande <sup>7</sup> <div>AB</div> Pomme		

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>