



Déjeuner - Semaine du 12-10-2020 au 16-10-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages et à l'origan Ratatouille ^{1 8 9 10 11} Tomme blanche ⁷ Raisin red globe AB	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la myrtille ⁷	
Mar.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11} Sauté de porc à la Bretonne (<i>Crêpe aux champignons</i>) Flageolets au thym ^{7 8 9 10} Camembert AOP ⁷ Pomme cuite au caramel beurre salé*	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Pomme Golden	
Mer.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Loup de mer au fenouil ^{1 4 8 9 10 11} Pommes grenaille à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la poire ⁷ Sablés aux pépites de chocolat	Pain & confiture de fraise ¹ Purée de pommes en coupelle	
Jeu.	Salade Italienne ^{1 8 9 10 11} Escalope de veau aux poireaux ^{1 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Emmental ⁷ Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Ven.	Velouté de légumes au cerfeuil Blanquette de roussette fraîche Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Poire Williams	Pain & confiture de cerises ¹ Jus de pommes	

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 ^e me
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 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