












Déjeuner - Semaine du 20-09-2021 au 24-09-2021

Goûter 100%




Lun.

-  Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Semoule vapeur<sup>1</sup>
-  Camembert AOP<sup>7</sup> 
-  Raisin 










Mar.

-  Choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
-  Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
-  Melon Charentais 








Mer.


-  Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Nuggets de poisson
-  Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-  Emmental<sup>7</sup> 
-  Pomme cuite

Jeu.

-   Betteraves aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Saucisse de porc (*Crêpe à l'emmental*)
-   Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
-  Prunes rouges 

Ven.


-  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
-  Pommes de terre persillées
-  Meule du Besac AOP<sup>7</sup> 
-  Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

 Terroirs Hauts-de-France Fermier


 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>