



Déjeuner - Semaine du 28-06-2021 au 02-07-2021

Goûter 100%



| | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lun. | Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} | Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle |
| | Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14} | |
| | Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Meule du Besac AOP ⁷ | |
| | Pastèque | |
| Mar. | Salade Italienne ^{1 8 9 10 11} | Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise ⁷ |
| | Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Pennes au beurre ^{1 7} | |
| | Brie AOP | |
| Mer. | Pomme cuite | Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷ |
| | Haricots beurre vinaigrette ^{1 8 9 10 11} | |
| | Gratinée de colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} | |
| | Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} | |
| | Camembert AOP ⁷ | |
| Jeu. | Ananas | Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé aux fruits des bois ^{1 6 7 9 11} |
| | Brocolis à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11} | |
| | Gratin d'ébly* au porc à la courgette ^{1 7 8 9 10 11} (Cordon bleu & blé* à la tomate) | |
| | Saint Ursin | |
| Ven. | Melon galia | Pain & confiture de cassis Pomme Juliet |
| | Concombres & tomates à la vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Nuggets de poisson | |
| | Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11} | |
| | Gouda ⁷ | |
| | Moelleux pommes/abricots/griottes | |



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 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