



Déjeuner - Semaine du 05-07-2021 au 09-07-2021

Goûter 100%



Lun.

-  Salade de pois chiche aux poivrons grillés\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
-   Torsades à la tomate<sup>7</sup>
-   Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
-  Pomme Juliet 

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

-  Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Sauté de porc aux herbes<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Nuggets de poisson*)
-  Purée\* crécy<sup>7 10 12</sup>
-  Meule du Besac AOP<sup>7</sup> 
-  Compote de pêches

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Mer.

-   Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
-  Tarte Provençale
-  Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Gouda<sup>7</sup> 
-  Melon galia 

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait

Jeu.

-   Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
-   Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Haricots verts persillés
-   Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
-  Pêche 

Petit pâtissier pur beurre  
Purée de pommes-poires  
coupelle

Ven.

-   Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Filet de dorade sauce citron<sup>1 4</sup>
-   Epinards au beurre et riz\*<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-  Saint Ursin 
-  Abricots 

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
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 5ème

 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>