



Déjeuner - Semaine du 18-03-2024 au 22-03-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Colombo de porc^{1 8 9 10 11 12} (Falafel à la libanaise)
- Riz au beurre⁷
- Tomme Normande
- Ananas

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Orange

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Coquillettes au gruyère^{1 7}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Pomme

Pain & confiture de cerises¹
Jus de pommes

Jeu.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12}
- Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Banane

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de daurade aux cornichons
- Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}
- Camembert AOP⁷
- Cocktail de fruits

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Mandarine

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 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