






Déjeuner - Semaine du 13-11-2023 au 17-11-2023

Goûter 100%







Lun.






-  Carottes râpées à la menthe & mozzarella
-  Tortelloni au pesto
-  Tiramisu



Mar.






-  Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
-  Sauté de bœuf* aux carottes^{8 10}
-  Camembert AOP⁷
-  Riz au lait⁷

Mer.





-  Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
-  Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
-  Pennes au beurre^{1 7}
-  Comté AOP⁷
-  Orange


Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé nature sucré⁷


Jeu.

-  Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
-  Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
-  Salsifis^{1 8 9 10 11}
-  Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
-  Banane

Ven.


-  Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
-  Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
-  Tomme Normande
-  Poire


 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