



Déjeuner - Semaine du 13-05-2024 au 17-05-2024

Goûter 100%



Lun.



Velouté d'asperges froid



Rôti de porc à la diable<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)



Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>



Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup>

Mar.



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Tarte Provençale



Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Neufchâtel AOP<sup>7</sup>



Pamplemousse

Mer.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Gratin dauphinois<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>



Pomme

Jeu.



Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de boeuf



Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Semoule au lait<sup>1 7</sup>

Ven.



Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>



Spaghetti\*\* aux fruits de mer et poisson<sup>1 4 8 9 10 11 14</sup>



Neufchâtel AOP<sup>7</sup>



Banane



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 5<sup>ème</sup>



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>