



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

Goûter 100%



Lun.

- Velouté d'asperges froid
- Rôti de porc à la diable^{1 8 9 10 11 12} *(Poêlée quinoa aux légumes)*
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Pomme cuite aux amandes⁸

Mar.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Tarte Provençale
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Neufchâtel AOP⁷
- Pamplémousse

Mer.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin dauphinois^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de boeuf
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Semoule au lait⁷

Ven.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Spaghetti** aux fruits de mer et poisson^{1 4 8 9 10 11 14}
- Neufchâtel AOP⁷
- 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 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