



Déjeuner - Semaine du 30-05-2022 au 03-06-2022

Goûter 100%



Lun.



Velouté d'asperges froid



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Emmental⁷



Salade 2 fruits

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mar.



Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}



Sauté de porc à la diable^{1 8 9 10 11 12} (Boulettes de flageolets AB)



Riz au beurre⁷



Comté AOP⁷



Pomme cuite aux amandes⁸

Galettes pur beurre

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Tarte Provençale



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé aux fruits rouges⁷



Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Semoule au lait^{1 7}

Cake vanille^{1 3 7}

Pomme

Ven.



Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}



Spaghetti* aux fruits de mer et poisson frais^{1 4 7 8 9 10 11 14}



Brie AOP⁷



Banane

Pain & confiture d'abricots¹

Purée de pommes-poires en coupelle



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