



Déjeuner - Semaine du 22-04-2024 au 26-04-2024

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

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}
- Emmental⁷
- Salade 3 fruits

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mer.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Blé *aux fèves^{1 7 10}
- Yaourt brassé nature sucré⁷
- Clémentines

Naturmiel^{1 7 8}
Purée pommes bananes

Jeu.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Saucisse de porc (*Tarte aux fromages*)
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Eclair au chocolat^{1 3 5 6 7 8}

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Pomme

Ven.

- Assiette sombrero*^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
- Coquillettes aux petits légumes
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Orange

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

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