



Déjeuner - Semaine du 15-01-2024 au 19-01-2024

Goûter 100%



Lun.

- Assiette sombrero\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Ananas

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Velouté de potiron<sup>7</sup>
- Goulash<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Purée\*<sup>1 7 12</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Orange

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Couscous à la poule<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme cuite

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Clémentine

Jeu.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Kiwi

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Ven.

- Sardine à la tomate<sup>4</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>
- Clémentines

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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 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>