



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 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>