



Déjeuner - Semaine du 08-01-2024 au 12-01-2024

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards à la crème et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier de lentilles<sup>\*1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Fromage frais de vache
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Pomme

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Ven.

- Radis noir en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Galette à la frangipane<sup>1 3 6 7 8</sup>

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



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 5<sup>ème</sup>



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>