






Déjeuner - Semaine du 29-01-2024 au 02-02-2024



Goûter 100%



Lun.

 Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}

  Flan* de choux-fleurs^{1 3 7 8 9 10 11}

 Meule du Besac AOP⁷ 

 Clémentines 

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷



Mar.

 Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} 

  Blanquette de veau^{1 7 8 9 10 11}

  Pommes de terre persillées^{7 9 12}

 Comté AOP⁷ 

 Pomme 

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

 Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}

 Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}


  Pennes au beurre^{1 7}

 Yaourt brassé à l'abricot⁷

 Pamplemousse 

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

 Achard de légumes^{**1 8 9 10 11 12}

 Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)

 Camembert AOP⁷ 

 Cocktail de fruits


Pain et confiture de figue¹
Clémentine

Ven.


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


 Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)

 Comté AOP⁷ 


 Crêpe au chocolat^{1 3 7}


Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Lait⁷


 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 5ème

 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 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