



Déjeuner - Semaine du 25-01-2021 au 29-01-2021

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Clémentines

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Pomme Granny Smith

Mar.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Steak^{1 8 9 10 11}
- Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP
- Orange

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Pamplémousse

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Hachis* parmentier^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la poire⁷

Ven.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Roussette fraîche aux cornichons^{1 8 9 10 11 12}
- Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}
- Emmental⁷
- Moelleux ananas/framboise

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

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