



Déjeuner - Semaine du 10-07-2023 au 14-07-2023

Goûter 100%



Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Choux blancs à la vinaigrette

Boulettes de flageolets AB¹

Poêlée quinoa aux légumes

Yaourt brassé nature sucré⁷

Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}

Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Salade verte^{1 8 9 10 11 12}

Gouda⁷

Melon vert

Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}

Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}

Haricots verts persillés^{1 7 8 9 10 11}

Yaourt brassé nature sucré⁷

Pastèque

--- Férié ---

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}

Purée de pommes en
coupelle

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

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
conserves

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^eme

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