






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



Goûter 100%



Lun.

 Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Flan\* de choux-fleurs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>

 Meule du Besac AOP<sup>7</sup> 

 Clémentines 

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>



Mar.

 Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> 

  Blanquette de veau<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

  Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>

 Comté AOP<sup>7</sup> 

 Pomme 



Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

 Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>

 Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>


  Pennes au beurre<sup>1 7</sup>

  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

 Pamplemousse 

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

 Achard de légumes\*\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Chili con carne de porc<sup>\*1 6 8 9 10 11 12</sup> (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)


 Camembert AOP<sup>7</sup> 

 Cocktail de fruits


Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Clémentine

Ven.


  Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>


  Couscous\* au poisson<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>

 Comté AOP<sup>7</sup> 


 Crêpe au chocolat<sup>1 3 7</sup>


Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</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>