



Déjeuner - Semaine du 05-02-2024 au 09-02-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles^{1 9 10 11}
- Escalope de veau^{1 8 9 10 11}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Orange

Naturmiel^{1 7 8}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mar.

- Céleri vinaigrette à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc à l'ananas^{1 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons)
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Pomme

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

Mer.

- Velouté de carottes à la crème
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Petits pois^{7 8 10}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Clémentines

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{3 7}
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

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

Ven.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Tomme AB⁷
- Banane

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
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