



Déjeuner - Semaine du 26-02-2024 au 01-03-2024		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11} Emmental⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) Purée* crécy^{1 7 10 12} Camembert AOP⁷ Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11} Fromage frais de vache Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Consommé aux vermicelles¹ Pot au feu^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à l'abricot⁷ Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule au lait Purée de pommes en coupelle
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade trévises^{1 8 9 10 11 12} Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11} Riz au beurre⁷ Meule du Besac AOP⁷ Eclair au chocolat^{1 3 5 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Jus de pommes



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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