



Déjeuner - Semaine du 04-03-2024 au 08-03-2024

Goûter 100%



| | | |
|------|---|--|
| Lun. | Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} | Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷ |
| | Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14} | |
| | Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Tomme blanche ⁷ | |
| | Orange | |
| Mar. | Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} | Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes |
| | Roastbeef ^{1 8 9 10 11} | |
| | Frites au four | |
| | Yaourt brassé à la figue ⁷ | |
| | Kiwi | |
| Mer. | Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} | Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷ |
| | Couscous à la poule ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Camembert AOP ⁷ | |
| | Salade 3 fruits | |
| Jeu. | Velouté de légumes ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} | Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷ |
| | Sauté de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>) | |
| | Lentilles ^{1 8 9 10 11} | |
| | Semoule au lait ^{1 7} | |
| | Pomme | |
| Ven. | Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12} | Pain et chocolat ^{1 7 8} Pomme |
| | Aioli provençal* au poisson frais ^{1 4 8 9 10 11} | |
| | Pommes de terre persillées ^{7 9 12} | |
| | Gouda ⁷ | |
| | Clémentines | |

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 5^e

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