










Déjeuner - Semaine du 29-04-2024 au 03-05-2024

Goûter 100%











Lun.

-  Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
-  Blanquette de dinde^{1 7 8 9 10 11}
-  Riz au beurre⁷
-  Camembert AOP⁷ 
-  Pomme 

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la pêche⁷

Mar.






-  Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} 
-  Rôti de porc aux olives^{1 8 9 10 11 12} (*Boulettes de flageolets AB*)
-  Petits pois^{7 8 10}
-  Comté AOP⁷ 
-  Pamplemousse 

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.







--- Férié ---

Jeu.

-  Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
-  Couscous au boeuf^{1 8 9 10 11}
-  Gouda⁷ 
-  Compote de pêches

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

-  Choux blancs et carottes^{*1 8 9 10 11}
-  Filet de colin sauce normande^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-  Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}
-  Camembert AOP⁷ 
-  Riz au lait⁷

Pain et confiture de figue¹
Jus de pommes



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