



Déjeuner - Semaine du 13-05-2024 au 17-05-2024

Goûter 100%



Lun.



Velouté d'asperges froid



Sauté de porc à la diable^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)



Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Pomme cuite aux amandes⁸

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Pomme

Mar.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Tarte Provençale



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Tomme AB⁷



Pamplemousse

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée pommes bananes

Mer.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}



Gratin dauphinois^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la cerise⁷



Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de boeuf



Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Gouda⁷



Semoule au lait^{1 7}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.



Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}



Spaghetti** aux fruits de mer et poisson^{1 4 8 9 10 11 14}



Brie AOP⁷



Banane

Pain & confiture de fraise¹
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 5^{ème}



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