



Déjeuner - Semaine du 17-06-2024 au 21-06-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de tomates basilic^{1 8 9 10 11}
- Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Meule du Besac AOP⁷
- Melon

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

Mar.

- Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Macaronis au beurre^{1 7}
- Brie AOP⁷
- Pastèque

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Jeu.

- Melon
- Saucisse de porc (*Falafel lentilles corail*)
- Ratatouille et coquillettes^{* 1 7}
- Emmental⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

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

Ven.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Tomme blanche⁷
- Cerises

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
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