



Déjeuner - Semaine du 19-08-2024 au 23-08-2024

Goûter 100%



Lun.

Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}

Camembert AOP⁷

Fruit

Pain & confiture d'abricots¹

Jus de pommes

Mar.

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

Boulettes de flageolets AB¹

Poêlée quinoa aux légumes

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mer.

Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Emmental⁷

Fruit

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.

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

Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}

Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}

Yaourt brassé à la cerise⁷

Pastèque

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes

Ven.

Artichauts vinaigrette

Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

Coquillettes au beurre^{1 7}

Tomme blanche⁷

Fruit

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Purée de pommes-poires
en coupelle



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 5^{ème}



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