



Déjeuner - Semaine du 23-09-2024 au 27-09-2024

Goûter 100%





Lun.

 Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Saucisse de boeuf

  Brocolis et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

 Melon 

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Purée pommes bananes

Mar.

 Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Macaroni à la mexicaine<sup>1 6 8 9 10 11 12</sup>

 Emmental<sup>7</sup> 


 Raisin 

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

 Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>

 Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>



 Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>


 Gouda<sup>7</sup> 

  Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> 

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>

 Saucisse de porc (*Poêlée quinoa aux légumes*)

  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>



 Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>



 Prunes rouges 



Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>


Ven.

 Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>


  Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>


  Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>

 Meule du Besac AOP<sup>7</sup> 

 Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>


Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Pomme


 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

\* au moins 1 ingrédient Bio

 Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

 Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

 Pêche Française

 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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>