





Déjeuner - Semaine du 27-11-2023 au 01-12-2023

Goûter 100%




Lun.

 Salade de pois chiche aux poivrons grillés\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

 Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

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


  Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>



 Pamplemousse 

Mar.

 Choux blancs & choux rouges aux raisins<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Sauté de porc aux herbes<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Tortelloni aux fromages*)



 Purée de potimarron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

 Fromage frais de vache 

 Orange 

Mer.

 Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>

  Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Riz au beurre<sup>7</sup>

 Gouda<sup>7</sup> 

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>  
Pomme

Jeu.

 Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> 

  Blanquette de veau<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

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

 Emmental<sup>7</sup> 



 Salade 3 fruits

Ven.


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


 Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>

  Pennes au beurre<sup>1 7</sup>

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


 Clémentines 


 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>