



Déjeuner - Semaine du 11-12-2023 au 15-12-2023		Goûter 100%	
Lun.	Velouté de potiron ⁷		
	Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>)		
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Brie AOP ⁷		
	Ananas		
Mar.	Betteraves aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12}		
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Yaourt brassé à la poire ⁷		
	Orange		
Mer.	Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11}		
	Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11}		
	Tomme Normande ⁷		
	Pamplémousse		
Jeu.	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12}		
	Flan* de carottes ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Pomme		
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}		
	Filet de daurade aux épices ^{1 4 7 8 9 10 11}		
	Petits légumes et riz* ^{1 7 8 9 10 11}		
	Gouda ⁷		
	Banane		



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 5^eme



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 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