



Déjeuner - Semaine du 01-01-2024 au 05-01-2024

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.



Mer.

Jeu.



Ven.



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

 Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

  Blé à la tomate<sup>1 7</sup>

 Brie AOP<sup>7</sup> 

 Pomme 

  Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

 Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



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


 Tomme AB<sup>7</sup>

 Orange 



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

  Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>

  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>

 Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

 Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>

  Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

 Emmental<sup>7</sup> 

 Clémentines 

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>


Lait<sup>7</sup>


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

Jus de pommes

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>


Lait<sup>7</sup>


 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<sup>ème</sup>

 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>