













































Déjeuner - Semaine du 01-02-2021 au 05-02-2021

Goûter 100%




Lun.	 Céleri vinaigrette à l'orange ^{1 8 9 10 11 12}   Omelette aux fines herbes ^{3 7}   Lentilles ^{1 8 9 10 11}  Brie AOP   Mandarine 	
Mar.	 Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11}   Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}  Gouda ⁷   Ananas 	
Mer.	 Velouté de potiron ⁷  Crispidor au fromage  Haricots verts persillés  Fourme des Monts Yssingelais ⁷  Orange 	
Jeu.	  Carottes râpées aux noix ^{1 8 9 10 11 12}   Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)  Choux de Bruxelles à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}   Riz au lait ⁷  Pomme Story Inored 	
Ven.	 Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}   Filet de merlu frais au citron ^{1 4 7 8 9 10 11}   Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12}  Camembert AOP 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 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 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