



Déjeuner - Semaine du 18-09-2023 au 22-09-2023

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde aux champignons<sup>17 8 9 10 11</sup>
- Haricots verts à l'échalote<sup>17 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait<sup>17</sup>
- Prunes rouges

Mar.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de porc aux pruneaux<sup>1 8 9 10 11</sup> (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)
- Pennes au beurre<sup>17</sup>
- Bleu de Gex<sup>7</sup>
- Melon

Mer.

- Salade de tomates et champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Crumble de ratatouille<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Tarte aux pommes<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Jeu.

- Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Banane

Ven.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Poire

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