



Déjeuner - Semaine du 22-01-2024 au 26-01-2024

Goûter 100%



Lun.



Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Sauté de porc à l'orange<sup>\*1 8 9 10 11</sup> (Ravioli chèvre ciboulette AB)



Flageolets au thym<sup>7 8 9 10</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Pomme

Mar.



Assiette d'hiver<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Omelette au fromage<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>



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



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



Ananas

Mer.



Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>



Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



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



Clémentines

Jeu.



Céleri râpé aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



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



Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Riz au lait<sup>7</sup>

Ven.



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



Poisson frais à la dieppoise<sup>1 4 7 8 9 10 11 14</sup>



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Neufchâtel AOP<sup>7</sup>



Banane



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>ème</sup>



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>