



Déjeuner - Semaine du 15-04-2024 au 19-04-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Clémentines

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

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

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- 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 Normande<sup>7</sup>
- Orange

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Pomme Braeburn

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 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 5ème

Agriculture Paysanne

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

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>