



Déjeuner - Semaine du 21-10-2024 au 25-10-2024

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette<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>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Fruit

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Artichauts vinaigrette
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Fruit

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Moelleux pommes/abricots/griottes

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Banane

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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 5<sup>ème</sup>

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>