



Déjeuner - Semaine du 11-11-2024 au 15-11-2024

Goûter 100%



--- Férié ---


Lun.



Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

 Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12}

  Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12}

 Haricots verts au beurre^{1 7 8 9 10 11}

 Camembert AOP⁷ 

  Riz au lait⁷


 Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}



  Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



  Spaghettis au beurre^{1 7}

 Comté AOP⁷ 


 Clémentines 


 Achard de légumes^{**1 8 9 10 11 12}


  Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)




  Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}

 Neufchâtel AOP⁷ 

 Pomme cuite

 Salade de radis^{1 8 9 10 11}

 Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}


  Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11} 


 Brie AOP⁷ 

 Poire 

Cake vanille^{1 3 7}


Yaourt brassé nature
sucré⁷


 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^{ème}

 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