



Déjeuner - Semaine du 08-01-2024 au 12-01-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Gouda <sup>7</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>		
	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Sauté de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Epinards à la crème et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Salade 3 fruits		
	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Parmentier de lentilles <sup>*1 7 8 9 10 11 12</sup> Neufchâtel AOP <sup>7</sup> Semoule au lait <sup>1 7</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Jus de pommes	
	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Pomme		
Ven.	Radis noir en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Carottes au cumin <sup>1 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Galette à la frangipane <sup>1 3 6 7 8</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>