



Déjeuner - Semaine du 18-03-2024 au 22-03-2024

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}



Colombo de porc^{1 8 9 10 11 12} (Falafel à la libanaise)



Riz au beurre⁷



Morbier AOP⁷



Ananas



Mar.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12}



Salsifis^{1 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Orange



Mer.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}



Coquillettes au gruyère^{1 7}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Pomme



Jeu.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Steak^{1 8 9 10 11}



Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}



Emmental⁷



Banane



Ven.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Filet de colin aux cornichons^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}



Neufchâtel AOP⁷



Cocktail de fruits

Pain & confiture de cerises¹

Jus de pommes



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^{ème}



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 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