



Déjeuner - Semaine du 22-04-2024 au 26-04-2024

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Mar.

- Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de boeuf
- Haricots beurre à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Mer.

- Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>
- Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Blé \*aux fèves<sup>1 7 10</sup>
- Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>
- Clémentines

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Purée pommes bananes

Jeu.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Saucisse de porc (*Tarte aux fromages*)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Bleu de Gex<sup>7</sup>
- Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Ven.

- Assiette sombrero\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de daurade aux épices<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Coquillettes aux petits légumes
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Orange

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>