



Déjeuner - Semaine du 29-07-2024 au 02-08-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Courgettes et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Fruit

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Abricots

Mar.

- Brocolis à la vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- escalope de dinde basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Fruit

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

Mer.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Frites au four
- Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>
- Fruit

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Tarte aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Courgettes sautées<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

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

Ven.

- Artichauts vinaigrette
- Parmentier\* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Carottes au beurre<sup>7 8 9 10 12</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</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 5ème

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>