



Déjeuner - Semaine du 05-08-2024 au 09-08-2024

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}
- Camembert AOP⁷
- Pêche

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Mar.

- Betteraves à la vinaigrette à la moutarde¹
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Courgettes sautées^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Mer.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Melon

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Haricots beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Pastèque

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- loup de mer au four^{1 4 8 9 10 11}
- Purée de carottes et potimarron^{1 7 8 9 10 11 12}
- Tomme blanche⁷
- Abricots

Jus de pommes
Pain et chocolat^{1 7 8}



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