



Déjeuner - Semaine du 27-11-2023 au 01-12-2023

Goûter 100%



Lun.

Salade de pois chiche aux poivrons grillés\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>

Pamplemousse

Mar.

Choux blancs & choux rouges aux raisins<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Sauté de porc aux herbes<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (*Tortelloni aux fromage*)

Purée de potimarron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Neufchâtel AOP<sup>7</sup>

Orange

Mer.

Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>

Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Riz au beurre<sup>7</sup>

Gouda<sup>7</sup>

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>

Pomme

Jeu.

Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>

Blanquette de veau<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>

Emmental<sup>7</sup>

Salade 3 fruits

Ven.

Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>

Pennes au beurre<sup>1 7</sup>

Meule du Besac AOP<sup>7</sup>

Clémentines

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>