



Déjeuner - Semaine du 10-03-2025 au 14-03-2025

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc à la diable^{1 8 9 10 11} (Crêpe à l'emmental) Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12} Tomme blanche⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	<p>Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}</p> <p>Yaourt brassé à la poire⁷</p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Choux blancs à la vinaigrette Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à l'abricot⁷ Poire 	<p>Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Epinards à la crème^{7 8 10} Meule du Besac AOP⁷ Clémentines 	<p>Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Lait⁷</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12} Steak^{1 8 9 10 11} Petits pois^{7 8 10} Comté AOP⁷ Pomme 	<p>Pain & confiture d'abricots¹</p> <p>Lait⁷</p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Aioli provençal*au poisson^{1 4 8 9 10 11} Pommes de terre persillées^{7 9 12} Gouda⁷ Banane 	<p>Pain et chocolat^{1 7 8}</p> <p>Pomme</p>

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 5ème

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 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