



Déjeuner - Semaine du 08-07-2024 au 12-07-2024

Goûter 100%



Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}

Boulettes de flageolets AB¹

Poêlée quinoa aux légumes

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}

Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}

Haricots verts persillés^{1 7 8 9 10 11}

Tomme AB⁷

Melon

Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}

Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Salade verte^{1 8 9 10 11 12}

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Fruit

Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11}

Gouda⁷

Abricots

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^{ème}

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