



		Déjeur	ner - Semaine du 19-08-2024 au 23-08-2024	Goûter	100%	AB AGRICULTUS
Lu		**	Poireaux vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²			
		AB 音	Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}			
	ın.	A B	Camembert AOP ⁷			
		AB	Fruit 🛂			
		*	Choux fleurs en salade ¹⁸⁹¹⁰¹¹			
	1	AB E	Boulettes de flageolets AB¹			
	ar.	**	Poêlée quinoa aux légumes			
		AB 👄	Yaourt brassé à l'abricot ⁷			
		**	Sorbet citron fruits rouges ¹³⁵⁶⁷⁸			
M		AB 音	Tomates vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²			
		**	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14}			
	er.		Salade verte ^{189 10 11 12}			
		AB	Emmental ⁷			
		AB	Fruit 2			
Je		AB Em	Oeuf dur vinaigrette ¹³⁸⁹¹⁰¹¹¹²			
			Escalope de dinde aux champignons ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹			
	eu.	**	Epinards au beurre ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹			
		AB 😂	Yaourt brassé à la cerise ⁷			
		AB	Pastèque 🛂			
Ve		**	Artichauts vinaigrette			
		**	Filet de poisson meunière ¹²³⁴⁶⁷⁸⁹¹⁰¹¹¹²¹⁴			
	en.	AB 音	Coquillettes au beurre ¹⁷			
		AB	Tomme blanche ⁷			
		A B	Fruit 🛂			
	uisiné s ais	sur place à ba	ase de produits bruts et Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve	Plat non cuising centrale, liaison	é sur place (usine n froide,)	, cuisine

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

Cuisiné sur place à partir de produits nature

surgelés

Agriculture Paysanne

Agriculture Biologique

100% végétarien

Cuisiné sur place à base de produits

déshydratés

* au moins 1 ingrédient Bio

🕵 Label Rouge

Produit artisanal dont la recette émane de la

Caisse des Ecoles du 5ème

zide UE à destination des écoles

🖦 Pèche Française