



Déjeuner - Semaine du 23-09-2024 au 27-09-2024



Goûter 100%





Lun.

 Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

  Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



  Brocolis et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

 Melon 

Mar.

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


  Macaroni à la mexicaine<sup>1 6 8 9 10 11 12</sup>



 Emmental<sup>7</sup> 

 Raisin 

Mer.

Jeu.

  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>


  Saucisse de porc (*Poêlée quinoa aux légumes*)



  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>



 Neufchâtel AOP<sup>7</sup> 



 Prunes rouges 


Ven.


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


  Poisson frais aux cornichons<sup>1 4 8 9 10 11</sup>

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

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


 Sorbet citron fruits rouges<sup>1 3 5 6 7 8</sup>


 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 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>