



Déjeuner - Semaine du 04-11-2024 au 08-11-2024

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron<sup>7</sup>



Ravioli chèvre ciboulette AB



Gouda<sup>7</sup>



Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Mar.



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



Tajine de semoule aux légumes<sup>\* 1 7 8 9 10 11</sup>



Neufchâtel AOP<sup>7</sup>



Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup>

Mer.



Poireaux 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>



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



Fromage blanc\* à la crème de marrons<sup>7</sup>



Orange

Jeu.



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



Saucisse de boeuf



Haricots verts au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>



Banane

Ven.



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



Paëlla\* au poisson frais<sup>1 4 7 8 9 10 11 12 14</sup>



Tomme AB<sup>7</sup>



Poire



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>e</sup>



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



\* au moins 1 ingrédient Bio



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>