



Déjeuner - Semaine du 28-10-2024 au 01-11-2024

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Fruit

Choco Bisson cacao<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Mar.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Filet de colin au four<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Clémentines

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

--- Férié ---



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>