



Déjeuner - Semaine du 30-09-2024 au 04-10-2024

Goûter 100%



Lun.



Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup>



Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe à l'emmental)



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



Camembert AOP<sup>7</sup>



Raisin

Mar.



Courgettes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11</sup>



Escalope de dinde<sup>1 8 9 10 11</sup>



Choux fleurs à la béchamel<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



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



Fruit

Mer.



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



Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Riz au beurre<sup>7</sup>



Tomme AB<sup>7</sup>



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

Jeu.



Salade de tomates et champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>



Sauté de boeuf à la tomate<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Haricots verts sautés<sup>7 10</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Riz au lait<sup>7</sup>

Ven.



Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de colin sauce normande<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Epinards et macaronis<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la cerise<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 5ème



Agriculture Paysanne



Label Rouge



100% végétarien



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>