



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

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron ⁷ Ravioli chèvre ciboulette AB Gouda ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté ¹⁶⁷⁹¹¹	
Mar.	Salade trévises ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹² Tajine de semoule aux légumes ^{*17891011} Brie AOP ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	
Mer.	Poireaux vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹² Gratinée de saumon ¹²³⁴⁶⁷⁸⁹¹⁰¹¹¹⁴ Spaghettis au beurre ¹⁷ Fromage blanc* à la crème de marrons ⁷ Orange	
Jeu.	Céleri vinaigrette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹² Sauté de boeuf à la tomate ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹² Haricots verts au beurre ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹ Yaourt brassé à la fraise ⁷ Banane	
Ven.	Velouté de légumes ¹²³⁴⁷⁸⁹¹⁰¹⁴ Paëlla* au poisson frais ¹⁴⁷⁸⁹¹⁰¹¹¹²¹⁴ Tomme AB ⁷ 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^{ème}



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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴