









Déjeuner - Semaine du 22-04-2024 au 26-04-2024







Goûter 100%









Lun.

-  Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
-  Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
-  Meule du Besac AOP⁷ 
-  Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} 






Mar.

-  Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}
-  Saucisse de boeuf
-  Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
-  Emmental⁷ 
-  Salade 3 fruits







Mer.


-  Velouté de légumes et tomates^{7 9}
-  Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-  Blé *aux fèves^{1 7 10}
-  Yaourt brassé nature sucré⁷
-  Clémentines 


Jeu.

-  Salade de radis^{1 8 9 10 11}
-  Saucisse de porc (*Tarte aux fromages*)
-  Lentilles^{1 8 9 10 11}
-  Fourme des Monts Yssingelais⁷
-  Eclair au chocolat^{1 3 5 6 7 8}


Ven.


-  Assiette sombrero*^{1 8 9 10 11 12}
-  Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
-  Coquillettes aux petits légumes
-  Yaourt brassé à la fraise⁷
-  Orange 


 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 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