



Déjeuner - Semaine du 06-05-2024 au 10-05-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et betteraves\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratin de coquillettes\* aux œufs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Mar.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Steak*)
- Purée\* Saint Germain<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote pommes-fraises sans sucre ajouté

Mer.

--- Férié ---

Jeu.

--- Férié ---

Ven.

- 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 5<sup>ème</sup>
- 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>