



Déjeuner - Semaine du 26-04-2021 au 30-04-2021		Goûter 100%	
Lun.	Velouté de légumes ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Comté AOP ⁷ Pomme cuite		
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de veau ^{1 8 9 10 11} Purée ^{*1 7 12} Yaourt brassé à la figue ⁷ Galette bretonne		
Mer.	Assiette du jardinier ^{*1 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson Carottes au cumin Meule du Besac AOP ⁷ Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc ^{1 8 9 10 11} Macaronis au beurre ^{1 7} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Poire Conférence		
Ven.	Radis beurre Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Blé * aux petits légumes ^{1 7 8 10} Gouda ⁷ Banane		

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