



Déjeuner - Semaine du 09-05-2022 au 13-05-2022

Goûter 100%



Lun.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Raviolis aux légumes à l'italienne Gouda ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Goulash ^{1 8 9 10 11} Semoule vapeur ¹ Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Tarte à la rhubarbe (France)	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Mer.	Poireaux vinaigrette à la Grecque Sauté de dinde à l'allemande Patatas bravas à l'espagnole Yaourt brassé à la cerise ⁷ Pomme	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée pommes bananes
Jeu.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14} Saucisses-lentilles* à l'Italienne (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) Entrammes AB Kiwi	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Compote de pommes sans sucre ajouté
Ven.	Choux blancs et carottes ^{*1 8 9 10 11} Poisson à la florentine (Italien) Camembert AOP ⁷ Riz au lait à la finlandaise	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes



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



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