



Déjeuner - Semaine du 03-05-2021 au 07-05-2021

Goûter 100%



Lun.

Salade de betteraves<sup>1 7 8 9 10</sup>

Pennes\* au thon (Italie)

Gouda (Pays-Bas)

Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>

Mar.

Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Goulash<sup>1 8 9 10 11</sup>

Légumes variés\*<sup>1 7 8 9 10 11</sup>

Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>

Salade 3 fruits

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>

Purée pommes bananes

Mer.

Poireaux vinaigrette à la Grecque

Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>

Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>

Camembert AOP<sup>7</sup>

Pomme Dalinsweet

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Lait<sup>7</sup>

Jeu.

Choux blancs et carottes\* à l'Irlandaise

Saucisses-lentilles\* à l'Italienne (*Crispidor au fromage*)

Saint Ursin

Poire Conférence

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>

Jus de pommes

Ven.

Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>

Paëlla\* au poisson frais<sup>1 4 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>

Mandarine

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>

Lait<sup>7</sup>

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>