



Déjeuner - Semaine du 12-04-2021 au 16-04-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>AB</div> Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Poulet rôti aux marrons <div>AB</div> Frites au four <div>AB</div> Meule du Besac AOP ⁷ <div>AB</div> Pomme	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	<div>AB</div> Salade de pois chiche aux poivrons grillés ^{* 1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} <div>AB</div> Choux fleurs persillés <div>AB</div> Meule du Besac AOP ⁷ <div>AB</div> Clémentines	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	<div>AB</div> Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11} <div>AB</div> Quiche aux 4 fromages <div>AB</div> salade verte ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Saint Ursin <div>AB</div> Ananas	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Jeu.	<div>AB</div> Velouté de poireaux pommes de terre <div>AB</div> Sauté de veau* aux carottes ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Camembert AOP ⁷ <div>AB</div> Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
Ven.	<div>AB</div> Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} <div>AB</div> Parmentier* de poisson <div>AB</div> Brie AOP <div>AB</div> Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Pain beurre confiture de fraise Lait ⁷	



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