



Déjeuner - Semaine du 26-04-2021 au 30-04-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes et tomates<sup>7,9</sup></li> <li>  Raviolis aux légumes<sup>1,6,7,9,11</sup></li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li> Pomme cuite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1,7,8</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées au citron<sup>1,8,9,10,11,12</sup></li> <li>  Steak<sup>1,8,9,10,11</sup></li> <li>  Purée<sup>*1,7,12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup></li> <li> Galette bretonne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake vanille<sup>1,3,7</sup></li> <li>Poire Conférence</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Assiette du jardinier<sup>*1,8,9,10,11,12</sup></li> <li> Nuggets de poisson</li> <li> Carottes au cumin</li> <li> Emmental<sup>7</sup> </li> <li> Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1,3,6,7,8,11</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Concombre à la menthe<sup>1,8,9,10,11,12</sup></li> <li> Sauté de porc (<i>Escalope de dinde</i>)</li> <li>  Macaronis au beurre<sup>1,7</sup></li> <li>  Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup></li> <li> Poire Conférence </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis beurre</li> <li> Gratinée de saumon<sup>1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14</sup></li> <li>  Blé * aux petits légumes<sup>1,7,8,10</sup></li> <li> Brie AOP </li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain au chocolat<sup>1,3,6,7,8,11</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>



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 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>