



Déjeuner - Semaine du 05-04-2021 au 09-04-2021

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.



Velouté de potiron⁷



Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}



Brie AOP



Pomme

Mer.



Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}



Blanquette de veau^{1 7 8 9 10 11}



Riz au beurre⁷



Saint Ursin



Kiwi

Jeu.



Velouté de légumes et tomates^{7 9}



Crêpe aux champignons



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Poire Angelys

Ven.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Carottes persillées



Semoule au lait^{1 7}



Clémentines



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



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