



Déjeuner - Semaine du 26-04-2021 au 30-04-2021

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron ⁷ Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Tomme blanche ⁷ Pomme cuite	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 9 10 11} Purée ^{* 1 7 12} Yaourt brassé à la figue ⁷ Galette bretonne	Cake vanille ^{1 3 7} Poire Conférence
Mer.	Assiette du jardinier ^{* 1 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson Carottes au cumin Gouda ⁷ Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc (<i>Escalope de dinde</i>) Macaronis au beurre ^{1 7} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Poire Conférence	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes
Ven.	Radis beurre Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Blé * aux petits légumes ^{1 7 8 10} Meule du Besac AOP ⁷ Banane	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷



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 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