



Déjeuner - Semaine du 12-04-2021 au 16-04-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12} Escalope cordon bleu Haricots verts aux champignons Meule du Besac AOP⁷ Poire Angelys 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes verts^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Poulet rôti Purée*^{1 7 12} Comté AOP⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette à la moutarde^{1 8 9 10 11 12} Quiche aux 4 fromages Poireaux à la crème Meule du Besac AOP⁷ Poire Angelys 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Sauté de veau* aux carottes^{1 8 9 10 11 12} Comté AOP⁷ Tarte à la noix de coco^{1 3 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Clémentine
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron⁷ Filet de poisson meunière citron^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Riz à la tomate⁷ Tomme blanche⁷ Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷



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