



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

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté de poireaux pommes de terre



Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}



Fromage blanc à la poire



Poire Angelys



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



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



Riz au beurre⁷



Tomme blanche⁷



Pomme



Velouté de carottes à la crème



Crêpe aux champignons



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Clémentines



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



Nuggets de poisson



Carottes persillées



Semoule au lait^{1 7}



Kiwi

Cake vanille^{1 3 7}

Fromage blanc à la poire



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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