



Déjeuner - Semaine du 09-05-2022 au 13-05-2022

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Raviolis aux légumes à l'italienne
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Goulash<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Semoule vapeur<sup>1</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Tarte à la rhubarbe (France)

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Poireaux vinaigrette à la Grecque
- Sauté de dinde à l'allemande
- Patatas bravas à l'espagnole
- Yaourt brassé à la cerise<sup>7</sup>
- Pomme

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Purée pommes bananes

Jeu.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Saucisses-lentilles\* à l'Italienne (*Poêlée quinoa aux légumes*)
- Entrammes AB
- Kiwi

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Compote de pommes sans sucre ajouté

Ven.

- Choux blancs et carottes<sup>\*1 8 9 10 11</sup>
- Poisson à la florentine (Italien)
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait à la finlandaise

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

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 5<sup>ème</sup>

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 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>