



Déjeuner - Semaine du 22-04-2024 au 26-04-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p>  Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </p>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	<p> Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Steak<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Haricots beurre à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Salade 3 fruits</p>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mer.	<p> Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup></p> <p> Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Blé *aux fèves<sup>1 7 10</sup></p> <p>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></p> <p> Clémentines </p>	Naturmiel <sup>1 7 8</sup> Purée pommes bananes	
Jeu.	<p> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Saucisse de porc (<i>Tarte aux fromages</i>)</p> <p>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup></p> <p> Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup></p>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Pomme	
Ven.	<p>  Assiette sombrero*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Filet de daurade aux épices<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup></p> <p>  Coquillettes aux petits légumes</p> <p>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></p> <p> Orange </p>	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>