



Déjeuner - Semaine du 17-05-2021 au 21-05-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et betteraves*^{1 8 9 10 11 12}
- Flan* de choux-fleurs^{1 3 7 8 9 10 11}
- Brie AOP
- Pamplémousse

Petit pâtissier pur beurre
Purée de pommes en
coupelle

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons)
- Gouda⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Cake aux pépites de
chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti
- Haricots verts à l'échalote et pommes vapeur persillées*^{1 7 8 9 10 11 12}
- Tomme blanche⁷
- Fraises au sucre

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Sardine au citron⁴
- Estouffade provençale^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Pomme Délic d'Or

Pain & confiture d'abricots¹
Jus de pommes

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Dos de lieu noir frais sauce normande^{1 4 7}
- Epinards au beurre et riz*^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Pomme cuite aux amandes⁸

Pain au chocolat^{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 5^{ème}

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