



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) Meule du Besac AOP ⁷ Compote pommes-abricots sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷
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 blanche ⁷ Fraises au sucre	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	Sardine au citron ⁴ Estouffade provençale ^{1 8 9 10 11 12} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Saint Ursin Pomme Délis d'Or	Pain & confiture d'abricots ¹ 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} Emmental ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷

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

* au moins 1 ingrédient Bio

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

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^e

Pêche Française

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