



Déjeuner - Semaine du 14-04-2025 au 18-04-2025

Goûter 100%



Lun.	<p>  Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Saumon beurre citron</p> <p>  Pennes au beurre<sup>1 7</sup></p> <p>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></p> <p> Poire Guyot </p>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mar.	<p> Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> </p> <p> Crêpe à l'emmental<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p>  Blé à la tomate<sup>1 7</sup></p> <p> Brie AOP<sup>7</sup> </p> <p> Fruit </p>	<p>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mer.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Poule aux herbes<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Riz au beurre<sup>7</sup></p> <p> Tomme AB<sup>7</sup></p> <p> Fruit </p>	<p>Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>
Jeu.	<p> Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Fruit </p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>
Ven.	<p>  Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Parmentier* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup></p> <p>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></p> <p> Fruit </p>	<p>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>

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 5ème

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 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>