



Déjeuner - Semaine du 24-05-2021 au 28-05-2021

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté de légumes du soleil



Steak^{1 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Pamplemousse



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Tarte Provençale



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé aux fruits rouges⁷



Pomme Juliet



Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}



Rôti de porc à la dijonnaise (*Nuggets de fromage*)



Riz au beurre⁷



Comté AOP⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté



Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}



Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}



Pennes au beurre^{1 7}



Brie AOP



Banane



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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