



Déjeuner - Semaine du 01-02-2021 au 05-02-2021

Goûter 100%



Lun.



Céleri vinaigrette à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>



Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>



Brie AOP



Mandarine

Galettes pur beurre  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mar.



Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>



Sauté de boeuf au paprika<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Ananas

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.



Velouté de potiron<sup>7</sup>



Crispidor au fromage



Haricots verts persillés



Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>



Orange

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.



Carottes râpées aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)



Choux de Bruxelles à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Riz au lait<sup>7</sup>



Pomme Story Inored

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>

Ven.



Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de merlu frais au citron<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Banane

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Pomme Golden



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>