



Déjeuner - Semaine du 18-01-2021 au 22-01-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de veau aux olives^{1 8 9 10 11 12}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Ananas

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mar.

- Achard de légumes^{**1 8 9 10 11 12}
- Chili con carne de boeuf^{1 6 8 9 10 11 12}
- Crème dessert au chocolat⁷
- Galette bretonne

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Poulet rôti
- Purée de potimarron^{1 7 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Pomme Juliet

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Choux rouges aux pommes^{*1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
- Banane

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de julienne frais à la dieppoise^{1 4 7 8 9 10}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
- Brie AOP
- Orange

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 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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