



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

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de veau aux olives<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Ananas

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Achard de légumes<sup>\*\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Chili con carne de boeuf<sup>1 6 8 9 10 11 12</sup>
- Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>
- Galette bretonne

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Mer.

- Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>
- Poulet rôti
- Purée de potimarron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pomme Juliet

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Choux rouges aux pommes<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Banane

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de julienne frais à la dieppoise<sup>1 4 7 8 9 10</sup>
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Brie AOP
- Orange

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

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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<sup>ème</sup>

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>