



Déjeuner - Semaine du 20-01-2020 au 24-01-2020		Goûter 100%	
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri vinaigrette aux olives noires</li> <li>  Rôti de porc à l'orange (<i>Omelette aux herbes</i>)</li> <li> Haricots verts au beurre</li> <li> Crème renversée*</li> <li> Galette bretonne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit pâtissier pur beurre</li> <li>Fromage blanc à la cerise</li> </ul>	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette</li> <li>  Roastbeef</li> <li> Petits pois carottes</li> <li> Camembert AOP </li> <li>Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain beurre confiture de fraise</li> <li>Lait</li> </ul>	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de tomates</li> <li>  Poulet aux champignons</li> <li> Purée de potiron marrons</li> <li> Meule du Besac AOP </li> <li> Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; chocolat</li> <li>Lait</li> </ul>	
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux rouges aux pommes*</li> <li>  Poisson frais à la dieppoise</li> <li>  Pommes de terre grenaille sautées</li> <li>  Fromage blanc aux fruits rouges</li> <li> Mandarine </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mops miel au Lait</li> <li>Jus de pommes</li> </ul>	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade trévises</li> <li>  Cari d'oeufs</li> <li> Epinards au beurre</li> <li> Brie AOP </li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain au chocolat</li> <li>Lait</li> </ul>	



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>