



Déjeuner - Semaine du 11-01-2021 au 15-01-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes du soleil



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



Frites au four



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



Orange

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>

Mar.



Assiette sombrero<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de porc (*Crispidor au fromage*)



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



Gouda<sup>7</sup>



Pomme Royal Gala

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

Mer.



Céleri râpé aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Pizza au fromage



salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>



Ananas

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.



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



Couscous à la poule<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Brie AOP



Pomme cuite

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

Ven.



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Dos de lieu noir frais sauce normande<sup>1 4 7</sup>



Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Semoule au lait<sup>1 7</sup>



Clémentines

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



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>