



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 porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (Escalope cordon bleu)



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 5^{ème}



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 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