



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

Goûter 100%



Lun.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</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	
Mar.	Achard de légumes <sup>**1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
	Chili con carne de porc <sup>*1 6 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Escalope cordon bleu</i> )	
	Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>	
	Galette bretonne	
Mer.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poulet rôti	
	Purée de potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Pomme Juliet	
Jeu.	Choux rouges aux pommes <sup>*1 8 9 10 11 12</sup>	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	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	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</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	



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



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>