



Déjeuner - Semaine du 10-10-2022 au 14-10-2022		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li> salade verte aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Emmental des Côtes d'Armor </li> <li> Raisin de Dinan </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galettes pur beurre</li> <li>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombre de Landivisiau à la menthe</li> <li>  Sauté de porc aux haricots coco de Paimpol (<i>Poêlée quinoa de Quimper aux légumes cuits</i>)</li> <li> Camembert de Fougères </li> <li> Pomme cuite au caramel beurre salé*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis noir en salade<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Poulet breton rôti aux herbes</li> <li>  Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Yaourt brassé à la fraise de Plougastel</li> <li> Poire de Saint-Brieuc </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et confiture de figue<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées de l'île de Batz au citron</li> <li>  Veau aux choux fleurs<sup>1</sup></li> <li> Fourme d'Auray</li> <li> Crêpe au chocolat<sup>1 3 7</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake vanille<sup>1 3 7</sup></li> <li>Pomme</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte du Léon à la ciboulette</li> <li>  Lieu noir frais du Guilvinec à la Bretonne</li> <li>  Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup></li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li>  Compote pommes-abricots de Vertou </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture de cerises<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>

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 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>