









































Déjeuner - Semaine du 18-01-2021 au 22-01-2021		Goûter 100%	AB
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 AOP ⁷   Ananas 	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mar.	  Achard de légumes ^{**1 8 9 10 11 12}  Chili con carne de porc ^{*1 6 8 9 10 11 12} (<i>Escalope cordon bleu</i>)  Crème dessert au chocolat ⁷  Galette bretonne	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue ⁷	
Mer.	 Velouté de légumes et tomates ^{7 9}   Poulet rôti  Purée de potimarron ^{1 7 8 9 10 11}  Comté AOP ⁷   Pomme Juliet 	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Jeu.	  Choux rouges aux pommes ^{*1 8 9 10 11 12}   Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}   Riz au beurre ⁷  Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷  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} Lait ⁷	



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 5^{ème}



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 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