



Déjeuner - Semaine du 10-10-2022 au 14-10-2022

Goûter 100%



Lun.

- Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- salade verte aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Emmental des Côtes d'Armor
- Raisin de Dinan

Galettes pur beurre  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mar.

- Concombre de Landivisiau à la menthe
- Rôti de porc aux haricots coco de Paimpol (*Poêlée quinoa de Quimper aux légumes cuits*)
- Camembert de Fougères
- Pomme cuite au caramel beurre salé\*

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Radis noir en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poulet breton rôti aux herbes
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la fraise de Plougastel
- Poire de Saint-Brieuc

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Carottes râpées de l'île de Batz au citron
- Bœuf aux choux fleurs<sup>8 10</sup>
- Fourme d'Auray
- Crêpe au chocolat<sup>1 3 7</sup>

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Pomme

Ven.

- Salade verte du Léon à la ciboulette
- Lieu noir frais du Guilvinec à la Bretonne
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots de Vertou

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 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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>