



Déjeuner - Semaine du 30-01-2023 au 03-02-2023

Goûter 100%



Lun.



Céleri vinaigrette à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Rôti de porc à l'orange<sup>1</sup> (Crêpe aux champignons)



Haricots verts persillés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Brie AOP<sup>7</sup>



Pomme

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

Mar.



Velouté de potiron<sup>7</sup>



Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Coupelle de purée de pommes

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.



Haricots verts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>



Poulet cocotte<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Petits pois<sup>7 8 10</sup>



Fourme d'Auray



Clémentines

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.



Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Tajine de veau<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>



Meule du Besac AOP<sup>7</sup>



Ananas

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Pomme

Ven.



Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Banane

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Pomme



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<sup>ème</sup>



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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>