



Déjeuner - Semaine du 25-01-2021 au 29-01-2021

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Clémentines

Mar.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Choux fleurs à la béchamel<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Orange

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Pamplémousse

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>

Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc à l'orange<sup>1</sup> (*Nuggets de poisson*)
- Haricots verts persillés
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Ven.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Roussette fraîche aux cornichons<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Blé \* aux petits légumes<sup>1 7 8 10</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Moelleux ananas/framboise

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<sup>ème</sup>

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>