









Déjeuner - Semaine du 20-01-2020 au 24-01-2020







Goûter 100%











Lun.

-  Céleri vinaigrette aux olives noires
-   Filet mignon de porc à l'orange (*Escalope cordon bleu*)
-  Haricots verts au beurre
-  Crème renversée\*
-  Galette bretonne










Mar.

-  Salade verte vinaigrette
-   Sauté de boeuf à la dijonnaise
-  Petits pois carottes
-  Camembert AOP 
- Kiwi







Mer.

-  Velouté de tomates
-   Poulet aux champignons
-  Purée de potiron marrons
-  Meule du Besac AOP 
-  Pomme 


Jeu.

-  Choux rouges aux pommes\*
-   Poisson frais à la dieppoise
-   Pommes de terre grenaille sautées
-   Fromage blanc aux fruits rouges
-  Mandarine 

Ven.

-  Salade trévises
-   Cari d'oeufs
-  Epinards au beurre
-  Neufchâtel AOP 
- Banane


 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 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>