



Déjeuner - Semaine du 25-01-2021 au 29-01-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<p>  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p> salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Comté AOP<sup>7</sup> </p> <p> Clémentines </p>	<p>Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Pomme Granny Smith</p>	
Mar.	<p> Velouté de poireaux pommes de terre</p> <p>  Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Choux fleurs à la béchamel<sup>*1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Brie AOP </p> <p> Orange </p>	<p>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>	
Mer.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Macaronis au beurre<sup>1 7</sup></p> <p>  Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></p> <p> Pamplémousse </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>	
Jeu.	<p> Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Rôti de porc à l'orange<sup>1</sup> (<i>Nuggets de poisson</i>)</p> <p> Haricots verts persillés</p> <p> Gouda<sup>7</sup> </p> <p>  Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup> </p>	<p>Petit pâtissier pur beurre</p> <p>Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></p>	
Ven.	<p>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Roussette fraîche aux cornichons<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Blé * aux petits légumes<sup>1 7 8 10</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Moelleux ananas/framboise</p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>	



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



Agriculture Paysanne



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>