



Déjeuner - Semaine du 01-02-2021 au 05-02-2021

Goûter 100%



Lun.	Céleri vinaigrette à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Omelette aux fines herbes ^{3 7} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Brie AOP Mandarine	Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise ⁷
Mar.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Gouda ⁷ Ananas	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	Velouté de potiron ⁷ Crispidor au fromage Haricots verts persillés Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Orange	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
Jeu.	Carottes râpées aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) Choux de Bruxelles à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11} Riz au lait ⁷ Pomme Story Inored	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷
Ven.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de merlu frais au citron ^{1 4 7 8 9 10 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Camembert AOP ⁷ Banane	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Pomme Golden

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^{ème}

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 gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴