



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 fraise⁷

Mar.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}



Gouda⁷



Ananas

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mer.



Velouté de potiron⁷



Crispidor au fromage



Haricots verts persillés



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Orange

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Jeu.



Carottes râpées aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)



Choux de Bruxelles à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Riz au lait⁷



Pomme Story Inored

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

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 AOP⁷



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 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^{ème}



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 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