



Déjeuner - Semaine du 10-10-2022 au 14-10-2022

Goûter 100%



Lun.

- Poireaux vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- salade verte aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Emmental des Côtes d'Armor
- Raisin de Dinan

Galettes pur beurre  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mar.

- Concombre de Landivisiau à la menthe
- Rôti de porc aux haricots coco de Paimpol (*Poêlée quinoa de Quimper aux légumes cuits*)
- Camembert de Fougères
- Pomme cuite au caramel beurre salé\*

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Radis noir en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poulet breton rôti aux herbes
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à la fraise de Plougastel
- Poire de Saint-Brieuc

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Carottes râpées de l'île de Batz au citron
- Bœuf aux choux fleurs<sup>8 10</sup>
- Fourme d'Auray
- Crêpe au chocolat<sup>1 3 7</sup>

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Pomme

Ven.

- Salade verte du Léon à la ciboulette
- Lieu noir frais du Guilvinec à la Bretonne
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots de Vertou

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

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>