



Déjeuner - Semaine du 25-01-2021 au 29-01-2021

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Comté AOP <sup>7</sup> Clémentines	
Mar.	Velouté de poireaux pommes de terre Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup> Choux fleurs à la béchamel <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Brie AOP Orange	
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup> Macaronis au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Pamplemousse	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>
Jeu.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de porc à l'orange <sup>*1 8 9 10 11</sup> ( <i>Nuggets de poisson</i> ) Haricots verts persillés Gouda <sup>7</sup> Compote pomme-mangue sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	
Ven.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Roussette fraîche aux cornichons <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Blé * aux petits légumes <sup>1 7 8 10</sup> Emmental <sup>7</sup> Moelleux ananas/framboise	

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<sup>e</sup>me

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>