



Déjeuner - Semaine du 11-01-2021 au 15-01-2021

Goûter 100%



Lun.



Consommé aux vermicelles¹



Pot au feu et ses légumes^{1 8 9 10 11 12}



et ses légumes^{*1 8 9 10 11 12}



Tomme blanche⁷



Orange

Sablés cacao

Yaourt brassé à la myrtille⁷

Mar.



Assiette sombrero^{*1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc à la dijonnaise (*Crispidor au fromage*)



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Gouda⁷



Pomme Royal Gala

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

Jus de pommes

Mer.



Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Pizza au fromage



salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Ananas

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.



Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Couscous à la poule^{1 8 9 10 11 12}



Brie AOP



Pomme cuite

Pain et chocolat^{1 7 8}

Clémentine

Ven.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Roussette fraîche sauce normande^{1 7 8 9 10 11}



Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}



Semoule au lait^{1 7}



Clémentines

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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