



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

Goûter 100%



| | | |
|------|--|---|
| Lun. | Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 9 10 14} salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Comté AOP ⁷ Clémentines | Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme Granny Smith |
| Mar. | Velouté de poireaux pommes de terre Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Choux fleurs à la béchamel ^{*1 7 8 9 10 11} Brie AOP Orange | Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷ |
| Mer. | Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Macaronis au beurre ^{1 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Pamplémousse | Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée de pommes-poires en coupelle |
| Jeu. | Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc à l'orange ^{*1 8 9 10 11} (Nuggets de poisson) Haricots verts persillés Gouda ⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11} | Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la poire ⁷ |
| Ven. | Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Roussette fraîche aux cornichons ^{1 8 9 10 11 12} Blé * aux petits légumes ^{1 7 8 10} Emmental ⁷ Moelleux ananas/framboise | Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷ |



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