



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

Goûter 100%



Lun.



Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}



salade verte aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Emmental des Côtes d'Armor



Raisin de Dinan

Mar.



Concombre de Landivisiau à la menthe



Rôti de porc aux haricots coco de Paimpol (*Poêlée quinoa de Quimper aux légumes cuits*)



Camembert AOP de Fougères



Pomme cuite au caramel beurre salé*

Mer.



Radis noir en salade^{1 8 9 10 11}



Poulet breton rôti aux herbes



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la fraise de Plougastel



Poire de Saint-Brieuc

Jeu.



Carottes râpées de l'île de Batz au citron



Veau aux choux fleurs¹



Fourme d'Auray



Crêpe au chocolat^{1 3 7}

Ven.



Salade verte du Léon à la ciboulette



Lieu noir frais du Guilvinec à la Bretonne



Pommes de terre persillées^{7 9 12}



Tomme de Vannes



Compote pommes-abricots de Vertou



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