



Déjeuner - Semaine du 24-01-2022 au 28-01-2022

Goûter 100%



|      |   |  |
|------|---|--|
| Lun. | Salade de pois chiche au cumin <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Flan* de choux-fleurs <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup><br>Comté AOP <sup>7</sup><br>Clémentines   | Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup><br>Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> |
| Mar. | Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Sauté de porc à l'orange* <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Crêpe aux champignons</i> )<br>Haricots verts persillés<br>Meule du Besac AOP <sup>7</sup><br>Compote pomme-mangue sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup> | Chocolune au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup><br>Pomme                                     |
| Mer. | Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup><br>Torsades au beurre <sup>1 7</sup><br>Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup><br>Pamplemousse   | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Purée de pommes-poires en coupelle                |
| Jeu. | Velouté de poireaux pommes de terre<br>Steak <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup><br>Brie AOP<br>Orange  | Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup>                          |
| Ven. | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup><br>Emmental <sup>7</sup><br>Pavé moelleux à l'abricot  | Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup><br>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>