



Déjeuner - Semaine du 14-02-2022 au 18-02-2022

Goûter 100%



Lun.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Torsades au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à la poire⁷



Orange

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mar.



Salade de lentilles^{1 9 10 11}



Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}



Saint Ursin



Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mer.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}



Emmental⁷



Crème dessert au chocolat⁷

Pain & confiture d'abricots¹

Pomme

Jeu.



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



Poule au pot et son riz^{1 7 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à la figue⁷

Ven.



Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12}



Tajine de semoule aux légumes*^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Tarte aux poires

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷



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 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