



Déjeuner - Semaine du 09-01-2023 au 13-01-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Tomme blanche ⁷ Pomme	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mar.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Poire	Pain et chocolat ^{1 7 8} Clémentine	
Mer.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Couscous à la poule ^{1 8 9 10 11 12} Saint Ursin Pomme cuite	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Crêpe à l'emmental et ebyl</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 11} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Fourme d'Auray Kiwi	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
Ven.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11} Julienne de légumes ^{1 7 8 9 10 11} Semoule au lait ^{1 7} Compote pomme-poires sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷	

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}
Terroirs Hauts-de-France Fermier	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