



Déjeuner - Semaine du 23-01-2023 au 27-01-2023

Goûter 100%



Lun.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Flan* de choux-fleurs^{1 3 7 8 9 10 11}



Camembert AOP⁷



Clémentines

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mar.



Kartoffelsalat



Pichelsteiner



Käse



HimbeErkuchen

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.



Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}



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



Pennet au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Pamplemousse

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en coupelle

Jeu.



Achard de légumes**^{1 8 9 10 11 12}



Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (Ravioli chèvre ciboulette AB)^{1 6 7 9 11}



Brie AOP⁷



Cocktail de fruits

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Aile de raie aux câpres^{1 4 8 9 10 11}



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



Emmental⁷



Orange

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷



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^e



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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