



Déjeuner - Semaine du 30-01-2023 au 03-02-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Céleri vinaigrette à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Filet mignon de porc à l'orange ^{1 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Haricots verts persillés ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Pomme	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la fraise ⁷	
Mar.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Gouda ⁷ Coupelle de purée de pommes	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mer.	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11} Petits pois ^{7 8 10} Fourme d'Auray Clémentines	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Jeu.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Tajine de veau ^{*1 8 9 10 11 12} Coquillettes au beurre ^{1 7} Meule du Besac AOP ⁷ Ananas	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme	
Ven.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Banane	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Pomme	

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