



Déjeuner - Semaine du 06-02-2023 au 10-02-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Escalope de veau aux champignons<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
- Kiwi

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Clémentine

Mar.

- Sardine au citron<sup>2 4</sup>
- Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Coupelle de purée de pommes

Galettes Normande  
Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Mer.

- Velouté de poireaux pommes de terre<sup>7</sup>
- Sauté de dinde aux olives<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Epinards et coquillettes<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Orange

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Tarte aux fromages*)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>
- Pomme

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Assiette d'hiver<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Paëlla\* au colin<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Mandarine

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
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>