



Déjeuner - Semaine du 13-02-2023 au 17-02-2023

Goûter 100%



Lun.



Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc aux herbes (*Poêlée quinoa aux légumes*)^{1 8}



Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}



Meule du Besac AOP⁷



Crème dessert au chocolat⁷

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

Pomme

Mar.



Salade de lentilles^{1 9 10 11}



Flan de courgettes^{1 3 7 8 9 10 11}



Semoule au lait^{1 7}



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}



Emmental⁷



Mandarine

Pain et chocolat^{1 7 8}

Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.



Velouté de légumes⁹



Lasagne bolognaise^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}



Comté AOP⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Ven.



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



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



Torsades au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Pain et confiture de figue¹

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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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