



Déjeuner - Semaine du 01-02-2021 au 05-02-2021

Goûter 100%



Lun.	Céleri vinaigrette à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Brie AOP Mandarine	Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>
Mar.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Sauté de boeuf au paprika <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup> Gouda <sup>7</sup> Ananas	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Mer.	Velouté de potiron <sup>7</sup> Crispidor au fromage Haricots verts persillés Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Orange	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Carottes râpées aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) Choux de Bruxelles à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Riz au lait <sup>7</sup> Pomme Story Inored	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>
Ven.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de merlu frais au citron <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Banane	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Pomme Golden

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<sup>ème</sup>

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>