



Déjeuner - Semaine du 01-02-2021 au 05-02-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Céleri vinaigrette à l'orange^{1 8 9 10 11 12} Omelette aux fines herbes^{3 7} Lentilles^{1 8 9 10 11} Brie AOP Mandarine 	<ul style="list-style-type: none"> Galettes pur beurre Yaourt brassé à la fraise⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11} Sauté de boeuf au paprika^{1 8 9 10 11 12} Coquillettes au beurre^{1 7} Gouda⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron⁷ Crispidor au fromage Haricots verts persillés Fourme des Monts Yssingelais⁷ Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées aux noix^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) Choux de Bruxelles à l'échalote^{1 7 8 9 10 11} Riz au lait⁷ Pomme Story Inored 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Filet de merlu frais au citron^{1 4 7 8 9 10 11} Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12} Camembert AOP⁷ Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Pomme Golden



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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



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