



Déjeuner - Semaine du 08-02-2021 au 12-02-2021

Goûter 100%



Lun.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Rôti de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Escalope de dinde)
- Carottes au beurre
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat

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

Mar.

- Velouté de légumes verts<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Riz aux champignons<sup>7</sup>
- Saint Ursin
- Kiwi

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Nuggets de poisson
- Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la myrtille<sup>7</sup>
- Orange

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette<sup>3 7</sup>
- Epinards et penne<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Ven.

- Assiette d'hiver<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson
- Gouda<sup>7</sup>
- Clémentines

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 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>