



Déjeuner - Semaine du 10-01-2022 au 14-01-2022

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes du soleil



Steak^{1 8 9 10 11}



Frites au four



Tomme blanche⁷



Orange

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.



Assiette sombrero^{* 1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc à l'ananas^{1 8 9 10 11} (Gallettes de sarrasin emmental AB)



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Gouda⁷



Pomme

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la myrtille⁷

Mer.



Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Couscous à la poule^{1 8 9 10 11 12}



Saint Ursin



Pomme cuite

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.



Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Pizza aux fromages



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé à la fraise⁷



Ananas

Pain et chocolat^{1 7 8}
Clémentine

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}



Epinards au beurre et riz^{* 1 7 8 9 10 11}



Semoule au lait^{1 7}



Clémentines

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷



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 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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