



Déjeuner - Semaine du 24-01-2022 au 28-01-2022

Goûter 100%



Lun.

Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Flan\* de choux-fleurs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>

Comté AOP<sup>7</sup>

Clémentines

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Mar.

Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Sauté de porc à l'orange<sup>\*1 8 9 10 11</sup> (Crêpe aux champignons)

Haricots verts persillés

Meule du Besac AOP<sup>7</sup>

Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Pomme

Mer.

Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>

Torsades au beurre<sup>1 7</sup>

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Pamplemousse

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

Velouté de poireaux pommes de terre

Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>

Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>

Brie AOP

Orange

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Emmental<sup>7</sup>

Pavé moelleux à l'abricot

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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>