



Déjeuner - Semaine du 31-01-2022 au 04-02-2022

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{3 7}
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP
- Salade 2 fruits

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mar.

- Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Sauté de boeuf au paprika^{1 8 9 10 11 12}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Gouda⁷
- Ananas

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

Mer.

- Velouté de potiron⁷
- Poulet cocotte^{1 7 8 9 10 11}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Clémentines

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Jeu.

- Carottes râpées aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Crispidor au fromage*)
- Choux fleurs à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Riz au lait⁷
- Pomme

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Ven.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais au citron^{1 4 8 9 10 11}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
- Camembert AOP⁷
- Banane

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Pomme

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

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