



Déjeuner - Semaine du 07-02-2022 au 11-02-2022

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Frites au four
- Yaourt brassé à la myrtille⁷
- Kiwi

Pain & confiture de fraise¹
Clémentine

Mar.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Galettes de boulgour parmesan et aubergine*)^{7 8 11}
- Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}
- Comté AOP⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Mer.

- Velouté de poireaux pommes de terre⁷
- Sauté de dinde aux olives^{1 8 9 10 11 12}
- Epinards et penne^{*1 7 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Orange

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier de lentilles^{*1 7 8 9 10 11 12}
- Brie AOP
- Semoule au lait^{1 7}

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la pêche⁷

Ven.

- Assiette d'hiver^{*1 8 9 10 11 12}
- Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Meule du Besac AOP⁷
- Clémentines

Pain & confiture d'abricots¹
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 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