



Déjeuner - Semaine du 09-01-2023 au 13-01-2023		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de potiron<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 14</sup></li> <li>  Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Frites au four</li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li> Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup></li> <li> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> <li> Poire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></li> <li>Clémentine</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Couscous à la poule<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Saint Ursin </li> <li> Pomme cuite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Saucisse de porc (<i>Crêpe à l'emmental</i>)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Fourme d'Auray</li> <li> Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake vanille<sup>1 3 7</sup></li> <li>Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Poisson frais sauce normande<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Julienne de légumes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Semoule au lait<sup>1 7</sup></li> <li>  Compote pomme-poires sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et confiture de figue<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>



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 5ème



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>