










Déjeuner - Semaine du 23-01-2023 au 27-01-2023

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>
-  Camembert AOP<sup>7</sup> 
-  Clémentines 








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

Mar.

-   Kartoffelsalat
-   Pichelsteiner
-  Käse 
-  HimbeErkuchen







- Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>
- Jus de pommes

Mer.

-  Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
-   Pennes 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 en coupelle

Jeu.


-  Achard de légumes\*\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Chili con carne de porc\*<sup>1 6 8 9 10 11 12</sup> (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)<sup>1 6 7 9 11</sup>
-  Brie AOP<sup>7</sup> 
-  Cocktail de fruits


- Pain et confiture de figue<sup>1</sup>
- Lait<sup>7</sup>


Ven.


-   Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Aile de raie aux câpres<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
-   Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
-  Emmental<sup>7</sup> 
-  Orange 


- 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 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 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>