



Déjeuner - Semaine du 19-12-2022 au 23-12-2022

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes et tomates<sup>7,9</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Fruit

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Betteraves à la ciboulette<sup>1,8,9,10,11,12</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1,2,3,4,7,9,10,14</sup>
- Blé à la tomate<sup>1,7</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Fruit

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

Mer.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1,8,9,10,11,12</sup>
- Omelette<sup>3,7</sup>
- Lentilles<sup>1,8,9,10,11</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Banane

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1,8,9,10,11,12</sup>
- Poulet rôti<sup>1,8,9,10,11,12</sup>
- Spaghettis au beurre<sup>1,7</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Croissant<sup>1,3,6,7,8,11</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Velouté de potiron<sup>1,2,3,4,6,7,8,9,14</sup>
- Filet de dorade au four citron<sup>1,4,8,9,10,11</sup>
- Epinards au beurre et riz<sup>\*1,7,8,9,10,11</sup>
- Entrammes AB
- Pomme

Pain au chocolat<sup>1,3,6,7,8,11</sup>  
Purée de pommes en coupelle

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>