



Déjeuner - Semaine du 16-01-2023 au 20-01-2023

Goûter 100%



Lun.	Choux rouges aux pommes* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Omelette au fromage <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>	
	Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>	
	Kiwi	
Mar.	Assiette d'hiver* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
	Rôti de porc à l'ananas <sup>1 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes) <sup>1 8</sup>	
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Pomme	
Mer.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
	Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Purée de potiron et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Morbier AOP <sup>7</sup>	
	Clémentines	
Jeu.	Céleri et betteraves* à la moutarde <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Purée* <sup>7</sup>	
	Camembert AOP <sup>7</sup>	
	Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	
Ven.	Salade trévises <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Filet de colin à la dieppoise <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Banane	



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<sup>e</sup>me



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>