



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

Goûter 100%



Lun.	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12} Flan* de choux-fleurs ^{1 3 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Clémentines	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷
Mar.	Kartoffelsalat Pichelsteiner Käse HimbeErkuchen	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Pennes au beurre ^{1 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Pamplemousse	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
Jeu.	Achard de légumes** ^{1 8 9 10 11 12} Chili con carne de porc* ^{1 6 8 9 10 11 12} (<i>Ravioli chèvre ciboulette AB</i>) ^{1 6 7 9 11} Brie AOP ⁷ Cocktail de fruits	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Aile de raie aux câpres ^{1 4 8 9 10 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Emmental ⁷ Orange	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷

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