



Déjeuner - Semaine du 04-01-2021 au 08-01-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11} Gouda⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté 	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc^{1 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>) Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Kiwi 	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux noisettes^{1 8 9 10 11 12} Omelette^{3 7} Epinards à la crème et riz^{*1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Pomme Golden 	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Consommé aux vermicelles¹ Pot au feu^{*1 8 9 10 11 12} et ses légumes^{*1 8 9 10 11 12} Emmental⁷ Banane 	Galettes pur beurre Yaourt brassé à la figue ⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Carottes au cumin Yaourt brassé à la poire⁷ Galette à la frangipane 	Pain & confiture d'abricots ¹ Clémentine

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