



Déjeuner - Semaine du 10-01-2022 au 14-01-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes du soleil Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Tomme blanche ⁷ Orange	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mar.	Assiette sombrero ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc à l'ananas ^{1 9 10 11 12} (<i>Galettes de sarrasin emmental AB</i>) Lentilles ^{1 8 9 10 11} Gouda ⁷ Pomme	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la myrtille ⁷
Mer.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Couscous à la poule ^{1 8 9 10 11 12} Saint Ursin Pomme cuite	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	Céleri râpé aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 8 10 11 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Ananas	Pain et chocolat ^{1 7 8} Clémentine
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais sauce normande ^{1 4 7 8 9 10 11} Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11} Semoule au lait ^{1 7} Clémentines	Pain & confiture de cerises ¹ 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 5^eme



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