












































Déjeuner - Semaine du 10-01-2022 au 14-01-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de légumes du soleil   Steak ^{1 8 9 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} (Galettes de sarrasin emmental AB)   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  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 nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique




Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge

 100% végétarien



* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Pêche Française



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