



Déjeuner - Semaine du 24-01-2022 au 28-01-2022

Goûter 100%



Lun.

Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Flan\* de choux-fleurs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>

Comté AOP<sup>7</sup>

Clémentines

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Mar.

Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Rôti de porc à l'orange<sup>1</sup> (*Crêpe aux champignons*)

Haricots verts persillés

Meule du Besac AOP<sup>7</sup>

Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Pomme

Mer.

Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>

Torsades au beurre<sup>1 7</sup>

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Pamplemousse

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

Velouté de poireaux pommes de terre

Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>

Brie AOP

Orange

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Emmental<sup>7</sup>

Pavé moelleux à l'abricot

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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 5ème

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 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>