



Déjeuner - Semaine du 07-02-2022 au 11-02-2022

Goûter 100%



Lun.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 10 11} Frites au four Yaourt brassé à la myrtille ⁷ Kiwi	Pain & confiture de fraise ¹ Clémentine
Mar.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Galettes de boulgour parmesan et aubergine</i>) ^{7 8 11} Carottes au beurre ^{7 8 9 10 12} Comté AOP ⁷ Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle ^{7 8 11}
Mer.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Sauté de dinde aux olives ^{1 8 9 10 11 12} Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11} Saint Ursin Orange	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Jeu.	Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier de lentilles ^{*1 7 8 9 10 11 12} Brie AOP Semoule au lait ^{1 7}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la pêche ⁷
Ven.	Assiette d'hiver ^{*1 8 9 10 11 12} Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Meule du Besac AOP ⁷ Clémentines	Pain & confiture d'abricots 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 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