



Déjeuner - Semaine du 30-01-2023 au 03-02-2023		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Céleri vinaigrette à l'orange^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc à l'orange^{*1 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>)^{1 2 3 4 7 9 10 14} Haricots verts persillés^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la fraise⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11} Gouda⁷ Coupelle de purée de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11} Poulet cocotte^{1 7 8 9 10 11} Petits pois^{7 8 10} Fourme d'Auray Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12} Tajine de veau^{*1 8 9 10 11 12} Coquillettes au beurre^{1 7} Meule du Besac AOP⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11} Pomme
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11} Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Pomme

- 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 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