



Déjeuner - Semaine du 06-02-2023 au 10-02-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹ Clémentine	
	Escalope de veau aux champignons ^{1 8 9 10 11}		
	Frites au four		
	Yaourt brassé à la myrtille ⁷		
	Kiwi		
Mar.	Sardine au citron ^{2 4}	Galettes Normande Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Lasagne bolognaise ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}		
	Brie AOP ⁷		
	Coupelle de purée de pommes		
Mer.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Sauté de dinde aux olives ^{1 8 9 10 11 12}		
	Epinards et coquillettes ^{* 1 7 8 9 10 11}		
	Tomme blanche ⁷		
	Orange		
Jeu.	Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Saucisse de porc (<i>Tarte aux fromages</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}		
	Riz au lait ⁷		
	Pomme		
Ven.	Assiette d'hiver ^{* 1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Mandarine		



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



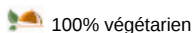
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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