



Déjeuner - Semaine du 08-01-2024 au 12-01-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Gouda <sup>7</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>		
	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Sauté de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Epinards à la crème et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Salade 3 fruits		
	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Parmentier de lentilles <sup>*1 7 8 9 10 11 12</sup> Fromage frais de vache Semoule au lait <sup>1 7</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Jus de pommes	
	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Pomme		
Ven.	Radis noir en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Carottes au cumin <sup>1 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Galette à la frangipane <sup>1 3 6 7 8</sup>		

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 5 <sup>ème</sup>
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 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>