



Déjeuner - Semaine du 09-01-2023 au 13-01-2023

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de potiron<sup>7</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Pomme

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>
- Poire

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

Mer.

- Salade verte à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Couscous à la poule<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saint Ursin
- Pomme cuite

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe à l'emmental*)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Fourme d'Auray
- Kiwi

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Ven.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais sauce normande<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Julienne de légumes<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait<sup>1 7</sup>
- Compote pomme-poires sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain et confiture de figue<sup>1</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 5<sup>ème</sup>

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>