



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

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Tomme blanche⁷
- Pomme

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Clémentine

Mer.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Couscous à la poule^{1 8 9 10 11 12}
- Saint Ursin
- Pomme cuite

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Crêpe à l'emmental*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Fourme d'Auray
- Kiwi

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Ven.

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

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

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