



Déjeuner - Semaine du 13-02-2023 au 17-02-2023

Goûter 100%



Lun.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8} Carottes au beurre ^{7 8 9 10 12} Meule du Besac AOP ⁷ Crème dessert au chocolat ⁷	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme
Mar.	Salade de lentilles ^{1 9 10 11} Flan de courgettes ^{1 3 7 8 9 10 11} Semoule au lait ^{1 7} Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Mer.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Mandarine	Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	Velouté de légumes ⁹ Lasagne bolognaise ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14} Comté AOP ⁷ Pomme cuite	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à l'abricot ⁷
Ven.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés ^{*1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Torsades au beurre ^{1 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷ Tarte aux pommes ^{1 3 5 6 7 8}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷

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