



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

Goûter 100%



Lun.



Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Sauté de porc au curry<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)



Carottes au beurre<sup>7 8 9 10 12</sup>



Meule du Besac AOP<sup>7</sup>



Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>

Pomme

Mar.



Salade de lentilles<sup>1 9 10 11</sup>



Flan de courgettes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>



Semoule au lait<sup>1 7</sup>



Pomme

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

Lait<sup>7</sup>

Mer.



Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Mandarine

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

Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.



Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>



Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup>



Comté AOP<sup>7</sup>



Pomme cuite

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Ven.



Salade de pois chiche aux poivrons grillés<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Torsades au beurre<sup>1 7</sup>



Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>



Tarte aux pommes<sup>1 3 5 6 7 8</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



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

\* au moins 1 ingrédient Bio

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>