



Déjeuner - Semaine du 24-01-2022 au 28-01-2022

Goûter 100%



Lun.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Flan* de choux-fleurs^{1 3 7 8 9 10 11}



Comté AOP⁷



Clémentines



Mar.



Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de porc à l'orange^{1 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons)^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Haricots verts persillés



Meule du Besac AOP⁷



Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Mer.



Salade verte à la ciboulette^{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 l'abricot⁷



Pamplemousse



Jeu.



Velouté de poireaux pommes de terre



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}



Neufchâtel AOP⁷



Orange



Ven.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Emmental⁷



Pavé moelleux à l'abricot



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^{ème}



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