



Déjeuner - Semaine du 24-01-2022 au 28-01-2022		Goûter 100%	AB
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}   Rôti de porc à l'orange¹ (<i>Crêpe aux champignons</i>)^{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   Steak^{1 8 10 11}   Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}  Brie AOP   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

* 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^{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