



Déjeuner - Semaine du 09-01-2023 au 13-01-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}		
	  Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	 Frites au four		
	 Tomme blanche ⁷ 		
	 Pomme 		
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 fraise ⁷		
	 Poire 		
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		
Jeu.	  Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	  Saucisse de porc (<i>Crêpe à l'emmental et ebly</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 11}		
	  Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	 Fourme d'Auray		
	 Kiwi		
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 ¹⁷		
	  Compote pomme-poires sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}		

 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 5 ^{ème}
 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