



Déjeuner - Semaine du 16-01-2023 au 20-01-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Choux rouges aux pommes* ^{1 8 9 10 11 12} Omelette au fromage ^{1 3 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre ^{1 7} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Kiwi		
Mar.	Assiette d'hiver* ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc à l'ananas ^{1 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 7 8 9 11} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Gouda ⁷ Pomme		
Mer.	Velouté de légumes et tomates ^{7 9} Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11} Morbier AOP ⁷ Clémentines		
Jeu.	Céleri et betteraves* à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 7 8 10 11} Purée* ⁷ Camembert AOP ⁷ Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}		
Ven.	Salade trévise ^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin à la dieppoise ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Brie AOP ⁷ Banane		

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