



Déjeuner - Semaine du 26-12-2022 au 30-12-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup> Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Gouda <sup>7</sup> Orange	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Betteraves à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Blé à la tomate <sup>1 7</sup> Yaourt brassé <sup>7</sup> Pomme	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
Mer.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Escalope de dinde à la crème <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé <sup>7</sup> Banane	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Ven.	Velouté de potiron <sup>7</sup> Filet de dorade au four citron <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Entrammes AB Clémentines	Pain et chocolat <sup>1 7 8</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



\* 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<sup>e</sup>me



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 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>