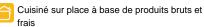






	Déjeu	ner - Semaine du 24-01-2022 au 28-01-2022	Goûter 100%
		Salade de pois chiche au cumin ^{189 10 11 12}	
	AB 🗇	Flan* de choux-fleurs ¹³⁷⁸⁹¹⁰¹¹	
Lun.	AB	Comté AOP ⁷	
	AB	Clémentines 📮	
		Salade d'endives aux noix ^{189 10 11 12}	
	TERRORIS Transpartner Comments	Filet mignon de porc à l'orange (Crêpe aux champignons)	
Mar.	**	Haricots verts persillés	
	AB	Meule du Besac AOP ⁷	
	AB Em	Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ¹⁶⁷⁹¹¹	
		Salade verte à la ciboulette ¹⁸⁹¹⁰¹¹¹²	Croissant ¹³⁶⁷⁸¹¹
		Gratinée de saumon ^{1 234 67 89 10 11 14}	Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	AB 合	Torsades au beurre ¹⁷	
	AB 😂	Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	AB	Pamplemousse 2	
	AB Em	Velouté de poireaux pommes de terre	
	AB 音	Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12}	
Jeu.	AB 合	Purée de lentilles corail ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹¹²	
	AB	Brie AOP 🔼	
	<u>AB</u>	Orange 🔼	
	AB 音	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	
	AB ∰	Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}	
√en.	AB	Emmental ⁷	
	**	Pavé moelleux à l'abricot	



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 5ème

Pèche 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