



Déjeuner - Semaine du 07-02-2022 au 11-02-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>		
	Frites au four		
	Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup>		
	Kiwi		
Mar.	Choux blancs et choux rouges en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Sauté de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Galettes de boulgour parmesan et aubergine</i> )		
	Carottes au beurre <sup>7 8 9 10 12</sup>		
	Comté AOP <sup>7</sup>		
	Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>		
Mer.	Velouté de poireaux pommes de terre	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup>	
	Sauté de dinde aux olives <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Lait <sup>7</sup>	
	Epinards et penne <sup>*1 7 8 9 10 11</sup>		
	Saint Ursin		
	Orange		
Jeu.	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Parmentier de lentilles <sup>*1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Brie AOP		
	Semoule au lait <sup>1 7</sup>		
Ven.	Assiette d'hiver <sup>*1 8 9 10 11 12</sup>		
	Paëlla* au colin <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>		
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>		
	Clémentines		

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>ème</sup>

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>