
























































Déjeuner - Semaine du 10-01-2022 au 14-01-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	 Velouté de légumes du soleil   Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>  Frites au four  Tomme Normande <sup>7</sup>   Orange 		
Mar.	  Assiette sombrero* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>   Rôti de porc à l'ananas <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Galettes de sarrasin emmental AB</i> )   Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup>  Gouda <sup>7</sup>   Pomme 		
Mer.	 Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>   Couscous à la poule <sup>1 8 9 10 11 12</sup>  Neufchâtel AOP <sup>7</sup>   Pomme cuite	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>	
Jeu.	 Céleri râpé aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup>  Pizza aux fromages  Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>   Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>  Ananas 		
Ven.	  Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>   Poisson frais sauce normande <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>   Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup>   Semoule au lait <sup>17</sup>  Clémentines 		

 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 <sup>ème</sup>
 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 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>