



Déjeuner - Semaine du 07-02-2022 au 11-02-2022		Goûter 100%	
Lun.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Frites au four Yaourt brassé à la myrtille ⁷ Kiwi		
Mar.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Galettes de boulgour parmesan et aubergine</i>) Carottes au beurre ^{7 8 9 10 12} Comté AOP ⁷ Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}		
Mer.	Velouté de poireaux pommes de terre Sauté de dinde aux olives ^{1 8 9 10 11 12} Epinards et penne ^{*1 7 8 9 10 11} Reblochon ⁷ Orange	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
Jeu.	Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier de lentilles ^{*1 7 8 9 10 11 12} Neufchâtel AOP ⁷ Semoule au lait ^{1 7}		
Ven.	Assiette d'hiver ^{*1 8 9 10 11 12} Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Meule du Besac AOP ⁷ 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 5ème
- 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