



Déjeuner - Semaine du 03-01-2022 au 07-01-2022

Goûter 100%



Lun.



Betteraves vinaigrette à l'échalote<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>



Gouda<sup>7</sup>



Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Mar.



Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de porc (*Galettes de boulgour à la persillade AB*)



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>



Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>



Pomme

Mer.



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Escalope de dinde aux champignons



Epinards à la crème et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Orange

Jeu.



Consommé aux vermicelles<sup>1</sup>



Pot au feu<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



et ses légumes<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Salade 2 fruits

Ven.



Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de poisson meunière



Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>



Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>



Galette à la frangipane<sup>1 3 6 7 8</sup>



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



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>