




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 myrtille⁷

 Kiwi


Mar.

 Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}

  Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (*Galettes de boulgour parmesan et aubergine*)

 Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}


 Comté AOP⁷ 

 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}

 Saint Ursin 

 Orange 

Jeu.

  Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}



  Parmentier de lentilles^{*1 7 8 9 10 11 12}



 Brie AOP 

  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 AOP⁷ 


 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