



Déjeuner - Semaine du 07-02-2022 au 11-02-2022



Goûter 100%











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> (*Galettes de boulgour parmesan et aubergine*)<sup>1 7 8 11</sup>
-  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<sup>7</sup>
-  Sauté de dinde aux olives<sup>1 8 9 10 11 12</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 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 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>