



Déjeuner - Semaine du 07-03-2022 au 11-03-2022

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
- Emmental⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mar.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
- Camembert AOP⁷
- Kiwi

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
Petit pâtissier pur beurre

Mer.

- Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}
- Riz au beurre⁷
- Fromage frais de vache
- Pomme

Pain & confiture de fraise¹
Mandarine

Jeu.

- Consommé aux vermicelles¹
- Pot au feu^{1 8 9 10 11 12}
- et ses légumes^{*1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Orange

Semoule au lait
Compote de pommes sans sucre ajouté

Ven.

- Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais au citron^{1 4 8 9 10 11}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Tarte Normande aux pommes

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

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^{ème}

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 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