



Déjeuner - Semaine du 21-02-2022 au 25-02-2022

Goûter 100%



Lun.

Velouté de poireaux pommes de terre

Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

Emmental⁷

Fruit

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Purée de pommes en coupelle

Mar.

Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Blé à la tomate^{1 7}

Yaourt brassé nature sucré⁷

Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷

Mer.

Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}

Gouda⁷

Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes

Jeu.

Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}

Galettes de boulgour parmesan et aubergine^{1 7 8 11}

Lentilles^{1 8 9 10 11}

Yaourt brassé⁷

Fruit

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Ven.

Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}

Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}

Pont aux Moines AB

Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷



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