



Déjeuner - Semaine du 14-03-2022 au 18-03-2022

Goûter 100%



Lun.

Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}

Roastbeef^{1 8 9 10 11}

Frites au four

Pont aux Moines AB

Orange

Galettes Normande
Yaourt brassé à la poire⁷

Mar.

Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}

Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Salade verte^{1 8 9 10 11 12}

Tomme blanche⁷

Salade 2 fruits

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

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

Couscous à la poule^{1 8 9 10 11 12}

Yaourt brassé à la figue⁷

Kiwi

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

Salade de betteraves crues

Rôti de porc au miel^{1 8 9 10 11} (*Crêpe aux champignons*)

Lentilles^{1 8 9 10 11}

Crème dessert au chocolat⁷

Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Ven.

Céleri vinaigrette aux raisins^{9 12}

Aïoli provençal* au poisson frais^{1 4 8 9 10 11}

Pommes de terre persillées^{7 9 12}

Gouda⁷

Mandarine

Pain et chocolat^{1 7 8}
Pomme

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