



Déjeuner - Semaine du 14-03-2022 au 18-03-2022		Goûter 100% 
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Frites au four</li> <li> Pont aux Moines AB </li> <li> Orange </li> </ul>	<p>Galettes Normande Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup></p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li> Salade 2 fruits</li> </ul>	<p>Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes</p>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Couscous à la poule<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup></li> <li> Kiwi</li> </ul>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait<sup>7</sup></p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de betteraves crues</li> <li>  Rôti de porc au miel<sup>1 8 9 10 11</sup> (<i>Crêpe aux champignons</i>)</li> <li>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Crème dessert au chocolat<sup>7</sup></li> <li> Pomme </li> </ul>	<p>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup> Lait<sup>7</sup></p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup></li> <li>  Aioli provençal* au poisson frais<sup>1 4 8 9 10 11</sup></li> <li>  Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup></li> <li> Gouda<sup>7</sup> </li> <li> Mandarine </li> </ul>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup> Pomme</p>



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 5ème



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 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>