



Déjeuner - Semaine du 28-03-2022 au 01-04-2022

Goûter 100%



Lun.



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



Colombo de porc^{1 8 9 10 11 12} (Boulettes de flageolets AB)



Riz au beurre⁷



Saint Ursin



Ananas

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Mar.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Steak^{1 8 9 10 11}



Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Fruit

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Omelette aux fines herbes^{3 7}



Coquillettes au gruyère^{1 7}



Yaourt brassé aux fruits rouges⁷



Pomme

Pain & confiture de fraise¹

Jus de pommes

Jeu.



Radis beurre



Poulet rôti aux herbes



Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}



Emmental⁷



Banane

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à la figue⁷

Ven.



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



Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11}



Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}



Camembert AOP⁷



Cocktail de fruits

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

Mandarines



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



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