



Déjeuner - Semaine du 04-04-2022 au 08-04-2022

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Bouchées courgettes et féta^{1 3 4 6 7 8 9 10 11}



Petits pois^{7 8 10}



Camembert AOP⁷



Ananas

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mar.



Assiette sombrero^{* 1 8 9 10 11 12}



Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Emmental⁷



Pavé moelleux à l'abricot

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}

Yaourt brassé à la myrtille⁷

Mer.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Poule au pot et son riz^{1 7 8 9 10 11}



Entrammes AB



Mandarine

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Jeu.



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Tomme blanche⁷



Pomme cuite

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

Mandarine

Ven.



Céleri et betteraves* à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}



Blanquette de roussette fraîche



Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}



Fourme des Monts Yssingalais⁷



Compote de pêches

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

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



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