



Déjeuner - Semaine du 02-05-2022 au 06-05-2022

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de poireaux pommes de terre⁷
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Carottes au beurre^{7 8 9 10 12}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Pavé moelleux à l'abricot

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mar.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Emmental⁷
- Fruit

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en
coupelle

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Crème dessert au chocolat⁷
- Fruit

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Ven.

- Velouté de légumes⁹
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Entrammes 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 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