



Déjeuner - Semaine du 20-02-2023 au 24-02-2023

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
- Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Emmental⁷
- Fruit

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

Mar.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Fruit

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

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

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Entrammes AB
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Ven.

- Velouté de légumes verts^{1 2 4 6 7 8 9 10 14}
- Filet de colin au four^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- 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 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