



Déjeuner - Semaine du 27-03-2023 au 31-03-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes ⁹	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Colombo de porc ^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental et ebyl) ^{1 2 3 4 7 9 10 11}		
	Salsifis ^{1 8 9 10 11}		
	Tomme Normande ⁷		
	Kiwi		
Mar.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷	
	Lasagne bolognaise ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}		
	Brie AOP ⁷		
	Poire		
Mer.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
	Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11}		
	Coquillettes au gruyère ^{1 7}		
	Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷		
	Pomme		
Jeu.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Poulet aux herbes ^{1 8 9 10 11 12}		
	Haricots beurre à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Emmental ⁷		
	Compote de pommes sans sucre ajouté		
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Mandarine	
	Filet de colin aux cornichons ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Blé * aux petits légumes ^{1 7 8 10}		
	Camembert AOP ⁷		
	Cocktail de fruits		

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 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