



Déjeuner - Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et betteraves*^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin de coquillettes* aux œufs^{1 3 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Pomme

Petit pâtissier pur beurre
Compote de pommes sans sucre ajouté

Mar.

- Concombre à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Frites au four
- Meule du Besac AOP⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Poulet rôti
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Salade 3 fruits

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Ven.

- Choux blancs et carottes*^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}
- Epinards à la crème^{7 8 10}
- Camembert AOP⁷
- Riz au lait⁷

Pain & confiture de cassis
Jus de pommes

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 5^{ème}

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