



Déjeuner - Semaine du 12-02-2024 au 16-02-2024

Goûter 100%



Lun.

 Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}

 Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}

  Torsades au beurre^{1 7}

  Yaourt brassé nature sucré⁷

 Fruit 

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mar.

 Velouté de légumes⁹

 Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}

  Blé à la tomate^{1 7}

 Brie AOP⁷ 

 Fruit 

Pain et confiture de figue¹

Lait⁷

Mer.

  Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}

 Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}

  Lentilles^{1 8 9 10 11}

 Tomme Normande 

 Fruit 

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.

 Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

  Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}

 Emmental⁷ 

 Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Ven.

  Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}

  Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}

  Yaourt brassé nature sucré⁷

 Pomme 

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 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