



Déjeuner - Semaine du 01-03-2021 au 05-03-2021

Goûter 100%



| | | |
|------|---|--|
| Lun. | Velouté de poireaux pommes de terre Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Emmental ⁷ Pomme Chanteclerc | Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes |
| Mar. | Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Nuggets de fromage</i>) Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11 12} Camembert AOP ⁷ Kiwi | Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ |
| Mer. | Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Filet de daurade aux épices ^{1 4 7 8 9 10 11} Riz au beurre ⁷ Fromage frais de vache Compote pommes-poires sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11} | Pain & confiture de fraise ¹ Mandarine |
| Jeu. | Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Couscous au boeuf ^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé à l'abricot ⁷ Orange | Semoule au lait Purée de pommes en coupelle |
| Ven. | Salade trévise ^{1 8 9 10 11 12} Roussette fraîche à la crème de basilic ^{1 4 7 8 9 10 11} Purée de potimarron ^{1 7 8 9 10 11} Meule du Besac AOP ⁷ Moelleux ananas/framboise | Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷ |



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^eme



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