



Déjeuner - Semaine du 08-03-2021 au 12-03-2021

Goûter 100%



Lun.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Frites au four Saint Ursin Orange	Galettes Normande Yaourt brassé à la poire ⁷
Mar.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Tomme blanche ⁷ Salade 3 fruits	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Yassa à la poule ^{1 8 9 10 11} Riz basmati ⁷ Yaourt liquide nature sucré ⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	Salade de betteraves crues Sauté de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Crème dessert au chocolat ⁷ Pomme Chanteclerc	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
Ven.	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12} Couscous* au poisson frais (filet de lieu noir) Gouda ⁷ Mandarine	Pain et chocolat ^{1 7 8} Pomme Chanteclerc



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