



Déjeuner - Semaine du 22-03-2021 au 26-03-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}



Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Escalope cordon bleu)



Riz au beurre⁷



Saint Ursin



Kiwi

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Mar.



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



Steak^{1 8 9 10 11}



Frites au four



Brie AOP



Mandarine

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}



Omelette aux fines herbes^{3 7}



Coquillettes au gruyère^{1 7}



Yaourt brassé aux fruits rouges⁷



Pomme Royal Gala

Pain & confiture de fraise¹

Jus de pommes

Jeu.



Radis beurre



Poulet rôti



Haricots verts persillés



Emmental⁷



Banane

Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à la figue⁷

Ven.



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



Roussette fraîche aux cornichons^{1 8 9 10 11 12}



Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}



Camembert AOP⁷



Cocktail de fruits

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

Mandarine



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



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