



Déjeuner - Semaine du 29-03-2021 au 02-04-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<p> Velouté de poireaux pommes de terre</p> <p> Quiche aux 4 fromages</p> <p> Salade verte^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Brie AOP </p> <p> Ananas </p>	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Mar.	<p> Assiette sombrero*^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Choux fleurs persillés</p> <p> Emmental⁷ </p> <p> Tarte à la noix de coco^{1 3 6 7 8}</p>	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la myrtille ⁷	
Mer.	<p> Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}</p> <p> Poule au pot et son riz^{1 7 8 9 10 11}</p> <p> Comté AOP⁷ </p> <p> Clémentines </p>	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Jeu.	<p> Salade de radis^{1 8 9 10 11}</p> <p> Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)</p> <p> Lentilles^{1 8 9 10 11}</p> <p> Tomme blanche⁷ </p> <p> Pomme cuite au caramel beurre salé*</p>	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Clémentine	
Ven.	<p> Céleri et betteraves* à la moutarde</p> <p> Blanquette de roussette fraîche</p> <p> Carottes persillées</p> <p> Fromage blanc à la poire</p> <p> Galette bretonne</p>	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} 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



* 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