



Déjeuner - Semaine du 03-05-2021 au 07-05-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de betteraves<sup>1 7 8 9 10</sup>
- Pennes\* au thon (Italie)
- Gouda (Pays-Bas)
- Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Goulash<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Légumes variés\*<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Purée pommes bananes

Mer.

- Poireaux vinaigrette à la Grecque
- Omelette aux fines herbes<sup>3 7</sup>
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Pomme Dalinsweet

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Choux blancs et carottes\* à l'Irlandaise
- Saucisses-lentilles\* à l'Italienne (*Crispidor au fromage*)
- Saint Ursin
- Poire Conférence

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Gaspacho frais<sup>1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14</sup>
- Paëlla\* au poisson frais<sup>1 4 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>
- Mandarine

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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<sup>ème</sup>



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

\* au moins 1 ingrédient Bio

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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>