



Déjeuner - Semaine du 31-05-2021 au 04-06-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles fraîcheur^{1 8 9 10 11}
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Haricots beurre persillés^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Salade 3 fruits

Galettes pur beurre
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mar.

- Radis beurre
- Sauté de boeuf* printanier^{1 8 9 10 11 12}
- Camembert AOP⁷
- Pastèque

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée pommes bananes

Mer.

- Tomates vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{3 7}
- Crumble de ratatouille^{1 8 9 10 11}
- Riz au lait⁷
- Pomme Crip's Pink

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Salade de betteraves^{1 7 8 9 10}
- Saucisse de porc (*Escalope cordon bleu*)
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Fraises au sucre

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé aux fruits des bois^{1 6 7 9 11}

Ven.

- Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais beurre citron^{1 7 8 9 10 11}
- Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture de cerises¹
Jus de pommes



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 5ème



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