



Déjeuner - Semaine du 07-03-2022 au 11-03-2022

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}



Emmental⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mar.



Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}



Camembert AOP⁷



Kiwi

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Petit pâtissier pur beurre

Mer.



Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}



Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}



Riz au beurre⁷



Fromage frais de vache



Pomme

Pain & confiture de fraise¹

Mandarine

Jeu.



Consommé aux vermicelles¹



Pot au feu^{1 8 9 10 11 12}



et ses légumes^{*1 8 9 10 11 12}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Orange

Semoule au lait

Compote de pommes sans sucre ajouté

Ven.



Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}



Poisson frais au citron^{1 4 8 9 10 11}



Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}



Meule du Besac AOP⁷



Tarte Normande aux pommes

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷



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^{ème}



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 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