



Déjeuner - Semaine du 21-02-2022 au 25-02-2022

Goûter 100%



Lun.

Velouté de poireaux pommes de terre

Parmentier\* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Emmental<sup>7</sup>

Fruit

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>

Purée de pommes en coupelle

Mar.

Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>

Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>

Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>

Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>

Mer.

Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>

Gouda<sup>7</sup>

Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

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

Jus de pommes

Jeu.

Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Boulettes de flageolets AB<sup>1</sup>

Blé à la tomate<sup>1 7</sup>

Yaourt brassé<sup>7</sup>

Fruit

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

Lait<sup>7</sup>

Ven.

Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>

Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>

Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>

Pont aux Moines AB

Fruit

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



\* 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 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 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>