



Déjeuner - Semaine du 28-02-2022 au 04-03-2022		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de poireaux pommes de terre⁷ Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Emmental⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé⁷ Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11} Gouda⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Boulettes de flageolets AB¹ Blé à la tomate^{1 7} Yaourt brassé⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes⁹ Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11} Pont aux Moines AB Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> 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

* 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 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