



Déjeuner - Semaine du 28-02-2022 au 04-03-2022

Goûter 100%



Lun.



Velouté de poireaux pommes de terre



Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Emmental⁷



Fruit

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en
coupelle

Mar.



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}

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}



Gouda⁷



Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.



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



Boulettes de flageolets AB¹



Blé à la tomate^{1 7}



Yaourt brassé⁷



Fruit

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Ven.



Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}



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

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine
centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature
surgelés



Cuisiné sur place à base de produits
déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la
Caisse des Ecoles du 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



Pêche Française



Agriculture Biologique



* au moins 1 ingrédient Bio



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