



Déjeuner - Semaine du 04-04-2022 au 08-04-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷	Pain et chocolat ^{1,7,8} Jus de pommes
	Bouchées courgettes et féta ^{1,3,4,6,7,8,9,10,11}	
	Petits pois ^{7,8,10}	
	Camembert AOP ⁷	
Mar.	Ananas	Cake aux pépites de chocolat ^{1,3,7} Yaourt brassé à la myrtille ⁷
	Assiette sombrero ^{1,8,9,10,11,12}	
	Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1,8,9,10,11,12}	
	Choux fleurs sautés ^{1,7,8,9,10,11}	
Mer.	Emmental ⁷	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
	Pavé moelleux à l'abricot	
	Carottes râpées au citron ^{1,8,9,10,11,12}	
	Poule au pot et son riz ^{1,7,8,9,10,11}	
Jeu.	Entrammes AB	Mops miel au Lait ^{1,5,6,7,8,11} Mandarine
	Mandarine	
	Salade de radis ^{1,8,9,10,11}	
	Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1,2,3,4,7,9,10,14}	
Ven.	Lentilles ^{1,8,9,10,11}	Croissant ^{1,3,6,7,8,11} Lait ⁷
	Tomme blanche ⁷	
	Pomme cuite	
	Céleri et betteraves* à la moutarde ^{1,8,9,10,11,12}	
	Blanquette de roussette fraîche ^{1,4,7,8,9,10,11}	
Carottes persillées ^{1,7,8,9,10,11}		
Fourme des Monts Yssingelais ⁷		
Compote de pêches		

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 5^e

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