



Déjeuner - Semaine du 11-04-2022 au 15-04-2022

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Purée*^{1 7 12}
- Brie AOP⁷
- Kiwi

Galettes Normande
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11 12} (*Bouchées courgettes et féta*)
- Riz au beurre⁷
- Gouda⁷
- Ananas

Cake vanille^{1 3 7}
Compote de pommes sans sucre ajouté

Mer.

- Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Semoule au lait^{1 7}
- Clémentines

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Velouté d'asperges froid
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Kiwi

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.

- Sardine au citron⁴
- Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}
- Entrammes AB
- Pamplémousse

Pain & confiture de fraise¹
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