



Déjeuner - Semaine du 18-04-2022 au 22-04-2022

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>

Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>

Epinards et coquillettes<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>

Gouda<sup>7</sup>

Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Assiette du jardinier<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>

Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>

Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>

Tomme blanche<sup>7</sup>

Orange

Bouchées courgettes et fêta

Dahl de lentilles corail fruit et boulghour<sup>1 8 9 10</sup>

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

Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>

Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>

Blé \* aux petits légumes<sup>1 7 8 10</sup>

Emmental<sup>7</sup>

Banane

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

Jus de pommes

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>

Lait<sup>7</sup>

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>

Purée de pommes-poires en coupelle

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>

Jus de pommes



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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 5<sup>ème</sup>



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 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>