



Déjeuner - Semaine du 25-04-2022 au 29-04-2022

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Blé au beurre<sup>1 7</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Fruit

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Carottes au beurre<sup>7 8 9 10 12</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Pavé moelleux à l'abricot

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Fruit

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Epinards au beurre et riz<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Entrammes AB
- Fruit

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

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<sup>e</sup>

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 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>