



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

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Blé au beurre ^{1 7}	
	Emmental ⁷	
	Fruit	
Mar.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
	Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11}	
	Carottes au beurre ^{7 8 9 10 12}	
	Yaourt brassé ⁷	
	Pavé moelleux à l'abricot	
Mer.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	
Jeu.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé ⁷	
	Fruit	
Ven.	Velouté de légumes ⁹	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11}	
	Entrammes AB	
	Fruit	



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 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