



Déjeuner - Semaine du 06-03-2023 au 10-03-2023

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre <sup>7</sup> Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Mar.	Salade de maïs au thon <sup>1 4 8 9 10 11 12</sup> Lasagne bolognaise <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Cocktail de fruits	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Filet de daurade aux épices <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Fromage frais de vache <sup>7</sup> Pomme	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Mandarine
Jeu.	Consommé aux vermicelles <sup>1</sup> Pot au feu <sup>*1 8 9 10 11 12</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Kiwi	Semoule au lait Purée de pommes en coupelle
Ven.	Salade trévises <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Eclair au chocolat <sup>1 3 5 6 7 8</sup>	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>me



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>