



Déjeuner - Semaine du 30-05-2022 au 03-06-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté d'asperges froid ⁷ Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Emmental ⁷ Salade 2 fruits	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Mar.	Salade tricolore ^{*1 7 8 9 10 11 12} Rôti de porc à la diable ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10} Riz au beurre ⁷ Comté AOP ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	Galettes pur beurre Yaourt brassé à l'abricot ⁷
Mer.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Tarte Provençale ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Semoule au lait ^{1 7}	Cake vanille ^{1 3 7} Pomme
Ven.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11} Spaghetti* aux fruits de mer et poisson frais ^{1 4 7 8 9 10 11 14} Brie AOP ⁷ Banane	Pain & confiture d'abricots ¹ Purée de pommes-poires en coupelle



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^{ème}



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