



Déjeuner - Semaine du 04-04-2022 au 08-04-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Bouchées courgettes et féta ^{1 3 4 6 7 8 9 10 11} Petits pois ^{7 8 10} Camembert AOP ⁷ Ananas	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Mar.	Assiette sombrero ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Pavé moelleux à l'abricot	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la myrtille ⁷	
Mer.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Poule au pot et son riz ^{1 7 8 9 10 11} Entrammes AB Mandarine	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Jeu.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Tomme blanche ⁷ Pomme cuite	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Mandarine	
Ven.	Céleri et betteraves* à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Blanquette de roussette fraîche ^{1 4 7 8 9 10 11} Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Compote de pêches	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	



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 5ème



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 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