



Déjeuner - Semaine du 11-04-2022 au 15-04-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Purée*⁷ Brie AOP⁷ Kiwi	Galettes Normande Yaourt brassé à l'abricot⁷	
Mar.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11 12} (<i>Bouchées courgettes et fêta</i>)^{1 3 4 6 7 8 9 10 11} Riz au beurre⁷ Gouda⁷ Ananas	Cake vanille^{1 3 7} Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mer.	Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Semoule au lait^{1 7} Clémentines	Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷	
Jeu.	Velouté d'asperges froid⁷ Roastbeef^{1 8 9 10 11} Pennes au beurre^{1 7} Meule du Besac AOP⁷ Kiwi	Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Ven.	Sardine au citron^{2 4} Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10} Entrammes AB Pamplémousse	Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷	



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