









































Déjeuner - Semaine du 13-03-2023 au 17-03-2023		Goûter 100% 
Lun.	 Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12}   Steak ^{1 8 10 11}  Frites au four  Tomme Normande ⁷   Kiwi	Galettes Normande Yaourt brassé à la poire ⁷
Mar.	  Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 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}  Tomme blanche ⁷   Salade 2 fruits	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
Mer.	 Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}   Lasagne bolognaise ^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}   Yaourt brassé à la figue ⁷  Orange 	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	  Salade de betteraves crues   Sauté de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (<i>Tarte aux poireaux AB</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}   Lentilles ^{1 8 9 10 11}  Crème dessert au chocolat ⁷  Pomme 	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
Ven.	 Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}   Aioli provençal*au poisson ^{1 4 8 9 10 11}   Pommes de terre persillées ^{7 9 12}  Gouda ⁷   Mandarine 	Pain et chocolat ^{1 7 8} Pomme



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^{ème}



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