



Déjeuner - Semaine du 20-02-2023 au 24-02-2023

Goûter 100%



Lun.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Parmentier\* de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Fruit

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Haricots verts au beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Fruit

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Carottes râpées vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Purée de potiron et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Entrammes AB
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Velouté de légumes verts<sup>1 2 4 6 7 8 9 10 14</sup>
- Filet de poisson meunière<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- riz\* et poireaux à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Fruit

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 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<sup>e</sup>me



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 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>