



Déjeuner - Semaine du 03-04-2023 au 07-04-2023

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes ⁹ Bouchée de légumes aux amandes et persil ^{1 3 4 6 7 8 9 10 11} Petits pois ^{7 8 10} Brie AOP ⁷ Pomme	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
Mar.	Céleri vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 10 11} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	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} Pennes au beurre ^{1 7} Comté AOP ⁷ Ananas	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
Jeu.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Saucisse de porc (Crêpe à l'emmental) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Macaronis au beurre ^{1 7} Tomme blanche ⁷ Pomme cuite	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Mandarine
Ven.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles ^{1 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



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