



Déjeuner - Semaine du 12-02-2024 au 16-02-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade verte à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup> Torsades au beurre <sup>1 7</sup> Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup> Fruit	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Velouté de légumes <sup>9</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Blé à la tomate <sup>1 7</sup> Brie AOP <sup>7</sup> Fruit	Pain et confiture de figue <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Betteraves à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Sauté de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Tomme Normande Fruit	Choco Bisson vanille <sup>1 3 6 8</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Moelleux aux fruits rouges <sup>1 3 6 7 8</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Parmentier* de poisson gratiné <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup> Pomme	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>

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<sup>e</sup>

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 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>