



Déjeuner - Semaine du 29-04-2024 au 03-05-2024

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la pêche ⁷
	Blanquette de dinde ^{1 7 8 9 10 11}	
	Riz au beurre ⁷	
	Comté AOP ⁷	
	Pamplémousse	
Mar.	Velouté de légumes ⁹	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle
	Sauté de porc aux olives ^{1 8 9 10 11} (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}	
	Petits pois ^{7 8 10}	
	Camembert AOP ⁷	
	Pomme	
Mer.	--- Férié ---	
Jeu.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Couscous au boeuf ^{1 8 9 10 11}	
	Gouda ⁷	
	Compote de pêches	
Ven.	Choux blancs et carottes ^{*1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Jus de pommes
	Filet de colin sauce normande ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Courgettes sautées ^{1 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Riz au lait ⁷	



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 5ème



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 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