



Déjeuner - Semaine du 13-05-2024 au 17-05-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté d'asperges froid⁷
- Rôti de porc à la diable^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)⁸
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Pomme cuite aux amandes⁸

Cake aux pépites de
chocolat^{1 3 7}
Pomme

Mar.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Tomme AB⁷
- Pamplémousse

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée pommes bananes

Mer.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin dauphinois^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Semoule au lait⁷

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Ven.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Spaghetti** aux fruits de mer et poisson^{1 4 8 9 10 11 14}
- Brie AOP⁷
- Banane

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

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^eme

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