



Déjeuner - Semaine du 08-04-2024 au 12-04-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade verte et betteraves* ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Pennes au beurre ^{1 7} Yaourt brassé ⁷ Fruit	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Emmental ⁷ Crêpe au chocolat ^{1 3 7}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
Mer.	Velouté de légumes ⁹ Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Tomme Normande ⁷ Fruit	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Blé à la tomate ^{1 7} Brie AOP ⁷ Fruit	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
Ven.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Yaourt brassé ⁷ Fruit	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



* 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^eme



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