



Déjeuner - Semaine du 22-02-2021 au 26-02-2021

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé nature sucré ⁷ Kiwi	Galettes pur beurre Purée de pommes en coupelle
Mar.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Crispidor au fromage Petits pois ^{7 8 10} Brie AOP Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Mer.	Betteraves vinaigrette à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde ^{1 8 9 10 11} Pommes noisette ^{1 7} Gouda ⁷ Orange	Petit pâtissier pur beurre Pomme Story Inored
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons Haricots verts sautés Yaourt brassé nature sucré ⁷ Moelleux ananas/framboise	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Ven.	Velouté de légumes à la crème Gratinée de colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Macaronis au beurre ^{1 7} Gouda ⁷ Pomme Story Inored	Galettes Normande Purée de pommes-poires en coupelle



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