



Déjeuner - Semaine du 12-04-2021 au 16-04-2021		Goûter 100%
Lun.	<p>  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Poulet rôti aux marrons</p> <p> Frites au four</p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pomme </p>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>
Mar.	<p> Salade de pois chiche aux poivrons grillés<sup>* 1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p> Choux fleurs persillés</p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p> Clémentines </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>
Mer.	<p> Haricots verts vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Quiche aux 4 fromages</p> <p> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Saint Ursin </p> <p> Ananas </p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Jeu.	<p> Velouté de poireaux pommes de terre<sup>7</sup></p> <p>  Sauté de veau* aux carottes<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Camembert AOP<sup>7</sup> </p> <p> Pomme </p>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Purée de pommes en coupelle</p>
Ven.	<p> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Parmentier* de poisson</p> <p> Brie AOP </p> <p> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></p>	<p>Pain beurre confiture de fraise</p> <p>Lait<sup>7</sup></p>



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>ème</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>