



Déjeuner - Semaine du 03-05-2021 au 07-05-2021		Goûter 100%
Lun.	Salade de betteraves <sup>1 7 8 9 10</sup> Pennes* au thon (Italie) Gouda (Pays-Bas) Compote de pommes sans sucre ajouté	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Goulash <sup>1 8 9 10 11</sup> Légumes variés* <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Salade 3 fruits	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Purée pommes bananes
Mer.	Poireaux vinaigrette à la Grecque Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup> Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme Dalinsweet	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Choux blancs et carottes* à l'Irlandaise Saucisses-lentilles* à l'Italienne ( <i>Crispidor au fromage</i> ) Saint Ursin Poire Conférence	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Ven.	Gaspacho frais <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup> Paëlla* au poisson frais <sup>1 4 7 8 9 10 11 12 14</sup> Yaourt brassé nature sucré <sup>7</sup> Mandarine	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>



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



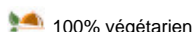
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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 5ème



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>