



Déjeuner - Semaine du 19-04-2021 au 23-04-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons Riz au beurre⁷ Meule du Besac AOP⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de poireaux pommes de terre⁷ Parmentier* de poisson Entremets* chocolat Poire Angelys 	<ul style="list-style-type: none"> Pain beurre confiture de cerise Jus de pommes
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} Escalope cordon bleu Haricots verts aux champignons Emmental⁷ Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Poulet rôti Carottes persillées Saint Ursin Moelleux ananas/framboise 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Clémentine
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} Pizza au fromage Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Meule du Besac AOP⁷ Poire Angelys 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Lait⁷



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^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