



Déjeuner - Semaine du 17-05-2021 au 21-05-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de maïs et betteraves*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Flan* de choux-fleurs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Brie AOP </li> <li> Pamplémousse </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petit pâtissier pur beurre</li> <li>Purée de pommes en coupelle</li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Gratin d'ébly* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (<i>Crêpe aux champignons</i>)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li>  Compote pommes-abricots sans sucre ajouté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup></li> <li>Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li>  Poulet rôti</li> <li> Haricots verts à l'échalote et pommes vapeur persillées*<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li> Fraises au sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Sardine au citron<sup>2 4</sup></li> <li>  Estouffade provençale<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Petits pois carottes<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Saint Ursin </li> <li> Pomme Délis d'Or </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Dos de lieu noir frais sauce normande<sup>1 4 7</sup></li> <li>  Epinards au beurre et riz*<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Emmental<sup>7</sup> </li> <li> Pomme cuite aux amandes<sup>8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>



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 5<sup>e</sup>me



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 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>