



Déjeuner - Semaine du 14-03-2022 au 18-03-2022

Goûter 100%



Lun.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Galettes Normande Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Frites au four	
	Pont aux Moines AB	
Mar.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Tomme blanche <sup>7</sup>	
	Salade 2 fruits	
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Couscous à la poule <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>	
	Kiwi	
Jeu.	Salade de betteraves crues	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Rôti de porc au miel <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Crème dessert au chocolat <sup>7</sup>	
	Pomme	
Ven.	Céleri vinaigrette aux raisins <sup>9 12</sup>	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Pomme
	Aioli provençal* au poisson frais <sup>1 4 8 9 10 11</sup>	
	Pommes de terre persillées <sup>7 9 12</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Mandarine	



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>



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>