



Déjeuner - Semaine du 28-03-2022 au 01-04-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes <sup>9</sup> Colombo de porc <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> ) <sup>1 8 9 10</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Saint Ursin Ananas	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>
Mar.	Salade de pois chiche au cumin <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Steak <sup>1 8 10 11</sup> Haricots beurre à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Brie AOP <sup>7</sup> Fruit	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
Mer.	Choux fleurs en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Omelette aux fines herbes <sup>3 7</sup> Coquillettes au gruyère <sup>1 7</sup> Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup> Pomme	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
Jeu.	Radis beurre Poulet rôti aux herbes Haricots beurre persillés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Banane	Petit pâtissier pur beurre Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
Ven.	Carottes râpées à la ciboulette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poisson frais aux cornichons <sup>1 4 8 9 10 11</sup> Blé * aux petits légumes <sup>1 7 8 10</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Cocktail de fruits	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Mandarine

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

\* au moins 1 ingrédient Bio

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

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