



Déjeuner - Semaine du 11-04-2022 au 15-04-2022

Goûter 100%



Lun.	Carottes râpées à l'orange <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Galettes Normande Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Purée* <sup>7</sup>	
	Brie AOP <sup>7</sup>	
	Kiwi	
Mar.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Compote de pommes sans sucre ajouté
	Rôti de porc aux pruneaux <sup>1 8 9 10 11 12</sup> ( <i>Bouchées courgettes et féta</i> ) <sup>1 3 4 6 7 8 9 10 11</sup>	
	Riz au beurre <sup>7</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Ananas	
Mer.	Haricots verts vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Semoule au lait <sup>1 7</sup>	
	Clémentines	
Jeu.	Velouté d'asperges froid <sup>7</sup>	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Roastbeef <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Pennes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Kiwi	
Ven.	Sardine au citron <sup>2 4</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Flan* de courgettes <sup>1 3 7 8 10</sup>	
	Entrammes AB	
	Pamplémousse	

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 5ème

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>