



Déjeuner - Semaine du 09-05-2022 au 13-05-2022

Goûter 100%



Lun.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
	Raviolis aux légumes à l'italienne	
	Gouda ⁷	
	Compote de pommes sans sucre ajouté	
Mar.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Goulash ^{1 8 9 10 11}	
	Semoule vapeur ¹	
	Fourme des Monts Yssingelais ⁷	
	Tarte à la rhubarbe ^{1 3 7}	
Mer.	Poireaux vinaigrette à la Grecque	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Purée pommes bananes
	Sauté de dinde à l'allemande	
	Patatas bravas à l'espagnole	
	Yaourt brassé à la cerise ⁷	
	Pomme	
Jeu.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Compote de pommes sans sucre ajouté
	Saucisses-lentilles* à l'Italienne (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8}	
	Entrammes AB	
	Kiwi	
Ven.	Choux blancs et carottes ^{*1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Poisson à la florentine (Italien)	
	Camembert AOP ⁷	
	Riz au lait à la finlandaise	

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 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