



Déjeuner - Semaine du 17-04-2023 au 21-04-2023		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Saucisse de boeuf</li> <li>  Purée*<sup>7</sup></li> <li> Brie AOP<sup>7</sup> </li> <li> Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galettes Normande</li> <li>Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Salade de betteraves crues</li> <li>  Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Epinards et spirales<sup>* 1 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Gouda<sup>7</sup> </li> <li>  Compote pommes-bananes sans sucre ajouté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Assiette du jardinier*<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li> Purée de carottes et potimarron<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Tomme blanche<sup>7</sup> </li> <li> Orange </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté d'asperges froid<sup>7</sup></li> <li>  Tarte aux poireaux<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></li> <li> Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup></li> <li> Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></li> <li>Purée de pommes-poires en coupelle</li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li> Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li>  Blé * aux petits légumes<sup>1 7 8 10</sup></li> <li> Emmental<sup>7</sup> </li> <li> Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></li> <li>Jus de pommes</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>