



Déjeuner - Semaine du 15-04-2024 au 19-04-2024		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes⁹ Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Pennes au beurre^{1 7} Yaourt brassé⁷ Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14} Blé à la tomate^{1 7} Brie AOP⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et confiture de figue¹ Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11} Lentilles^{1 8 9 10 11} Tomme Normande⁷ Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11} Emmental⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8} 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} Jus de pommes
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Yaourt brassé⁷ Pomme Braeburn 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Lait⁷



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



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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