



Déjeuner - Semaine du 19-02-2024 au 23-02-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Torsades au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé nature sucré⁷
- Clémentines

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mar.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Blé à la tomate^{1 7}
- Brie AOP⁷
- Pomme

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

Mer.

- Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Tomme Normande⁷
- Orange

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.

- 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}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Ven.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé nature sucré⁷
- Pomme

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



* 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^{ème}



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 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