



Déjeuner - Semaine du 25-03-2024 au 29-03-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Mar.

- Assiette sombrero\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Mer.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet rôti<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Riz à la tomate<sup>7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Ananas

Jeu.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Hachis parmentier\* de porc<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Pomme cuite

Ven.

- Céleri et betteraves\* à la moutarde<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Fourme des Monts Yssingalais<sup>7</sup>
- Compote de pêches

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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<sup>ème</sup>

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 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>