



Déjeuner - Semaine du 13-03-2023 au 17-03-2023

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Kiwi

Galettes Normande  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Mar.

- Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Pizza aux fromages<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Salade 2 fruits

Choco crips au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup>
- Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
- Orange

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade de betteraves crues
- Filet mignon de porc au miel<sup>1 8 9 10 11</sup> (*Tarte aux poireaux AB*)<sup>2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Crème dessert au chocolat<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup>
- Aioli provençal\*au poisson<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Mandarine

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Pomme

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 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>