



Déjeuner - Semaine du 20-02-2023 au 24-02-2023

Goûter 100%



Lun.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Emmental⁷
- Fruit

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Purée de pommes en
coupelle

Mar.

- Choux fleurs et brocolis en salade^{1 8 9 10 11}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Fruit

Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mer.

- Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Entrammes AB
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Ven.

- Velouté de légumes verts^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Fruit

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷



Cuisiné sur place à base de produits bruts et
frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en
conserves



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 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