



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

Goûter 100%



Lun.	Poireaux vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Parmentier* de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Emmental <sup>7</sup> Fruit	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Purée de pommes en coupelle
Mar.	Choux fleurs et brocolis en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 6 7 9 10 14</sup> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Fruit	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé <sup>7</sup> Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Spaghetti bolognaise <sup>1 8 9 10 11</sup> Entrammes AB Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
Ven.	Velouté de légumes verts <sup>1 2 4 6 7 8 9 10 14</sup> Filet de poisson meunière <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup> Epinards au beurre et riz <sup>*1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup> Fruit	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Lait <sup>7</sup>

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>