



Déjeuner - Semaine du 27-03-2023 au 31-03-2023

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>



Colombo de porc<sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Crêpe à l'emmental)



Salsifis<sup>1 8 9 10 11</sup>



Tomme Normande<sup>7</sup>



Kiwi

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

Lait<sup>7</sup>

Mar.



Betteraves à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup>



Brie AOP<sup>7</sup>



Poire

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>

Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Mer.



Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>



Omelette aux fines herbes<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>



Coquillettes au gruyère<sup>1 7</sup>



Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>



Pomme

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>

Jus de pommes

Jeu.



Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>



Poulet aux herbes<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Haricots beurre à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Compote de pommes sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>



Petit pâtissier pur beurre

Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Ven.



Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>



Filet de colin aux cornichons<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Blé \* aux petits légumes<sup>1 7 8 10</sup>



Camembert AOP<sup>7</sup>



Cocktail de fruits

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

Mandarines



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 5<sup>ème</sup>



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>