



Déjeuner - Semaine du 17-04-2023 au 21-04-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Purée*⁷
- Brie AOP⁷
- Kiwi

Galettes Normande
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mar.

- Salade de betteraves crues
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Epinards et spirales^{*1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

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

Mer.

- Assiette du jardinier*^{1 8 9 10 11 12}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Orange

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Jeu.

- Velouté d'asperges froid⁷
- Tarte aux poireaux^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
- Pomme

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Ven.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}
- Emmental⁷
- Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

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^e

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