



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

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de boeuf à la dijonnaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Purée<sup>\*1 7 12</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Kiwi

Galettes Normande  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Mar.

- Salade de betteraves crues
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Epinards et spirales<sup>\*1 7 8 9 10 11</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Assiette du jardinier<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Carottes au cumin<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Orange

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

Jeu.

- Velouté d'asperges froid
- Tarte aux poireaux<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Salade verte<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Pomme

Chocolune au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Concombre à la menthe<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Blé \* aux petits légumes<sup>1 7 8 10</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>

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