



Déjeuner - Semaine du 04-03-2024 au 08-03-2024

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}	
	Tomme blanche ⁷	
	Orange	
Mar.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12}	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
	Steak ^{1 8 10 11}	
	Frites au four	
	Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Kiwi	
Mer.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Couscous à la poule ^{1 8 9 10 11 12}	
	Camembert AOP ⁷	
	Salade 3 fruits	
	Velouté de légumes ⁹	
Jeu.	Sauté de porc au miel ^{1 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Semoule au lait ^{1 7}	
	Pomme	
	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12}	
Ven.	Aioli provençal* au poisson frais ^{1 4 8 9 10 11}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Pomme
	Pommes de terre persillées ^{7 9 12}	
	Gouda ⁷	
	Clémentines	
	Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais	

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Agriculture Biologique

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Label Rouge 100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^e

Pêche Française

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