



Déjeuner - Semaine du 08-04-2024 au 12-04-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte et betteraves\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Fruit

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

Mar.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.

- Velouté de légumes<sup>9</sup>
- Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Tomme Normande<sup>7</sup>
- Fruit

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Purée de pommes-poires  
en coupelle

Jeu.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Fruit

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Fruit

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</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>