



Déjeuner - Semaine du 15-05-2023 au 19-05-2023

Goûter 100%



Lun.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de porc aux olives^{1 8 9 10 11} (Boulettes de flageolets AB)^{1 8 9 10}



Petits pois^{7 8 10}



Comté AOP⁷



Pamplemousse

Mar.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Couscous au boeuf^{1 8 9 10 11}



Gouda⁷



Compote de pommes sans sucre ajouté

Mer.



Velouté de légumes⁹



Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à la cerise⁷



Pomme

Jeu.

--- Férié ---

Ven.



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



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}



Pêche Française



aide UE à destination des écoles

* au moins 1 ingrédient Bio

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