



Déjeuner - Semaine du 03-04-2023 au 07-04-2023

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes<sup>9</sup>
- Bouchée de légumes aux amandes et persil<sup>1 3 4 6 7 8 9 10 11</sup>
- Petits pois<sup>7 8 10</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Mar.

- Céleri vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Moelleux aux fruits rouges<sup>1 3 6 7 8</sup>

Mer.

- Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poule au pot et son riz<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Ananas

Jeu.

- Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe à l'emmental et ebly*)<sup>1 2 3 4 7 9 10 11 14</sup>
- Macaronis au beurre<sup>1 7</sup>
- Tomme blanche<sup>7</sup>
- Pomme cuite

Ven.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Neufchâtel AOP<sup>7</sup>
- Compote de pêches

Pain & confiture de cerises<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

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<sup>ème</sup>

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 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>