



Déjeuner - Semaine du 19-02-2024 au 23-02-2024

Goûter 100%



Lun.



Velouté de légumes⁹



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Torsades au beurre^{1 7}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Clémentines

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Mar.



Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}



Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Blé à la tomate^{1 7}



Brie AOP⁷



Pomme

Pain et confiture de figue¹

Lait⁷

Mer.



Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}



Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Tomme Normande⁷



Orange

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}

Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.



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



Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}



Emmental⁷



Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Ven.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Yaourt brassé nature sucré⁷



Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



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 5^{ème}



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 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