



Déjeuner - Semaine du 10-04-2023 au 14-04-2023

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



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



Porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Gouda⁷



Cocktail de fruits



Sardine au citron^{2 4}



Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}



Semoule au lait^{1 7}



Clémentines



Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14}



Goulash^{1 8 9 10 11}



Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}



Meule du Besac AOP⁷



Kiwi



Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Tarte aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Salade verte^{1 8 9 10 11 12}



Comté AOP⁷



Pomme



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 5ème



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