



Déjeuner - Semaine du 06-03-2023 au 10-03-2023

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mar.

- Salade de maïs au thon<sup>1 4 8 9 10 11 12</sup>
- Lasagne bolognaise<sup>1 2 3 4 6 7 9 10 11 14</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Cocktail de fruits

Petit pâtissier pur beurre  
Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>

Mer.

- Carottes râpées à l'orange<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Filet de daurade aux épices<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Riz au beurre<sup>7</sup>
- Fromage frais de vache<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Mandarine

Jeu.

- Consommé aux vermicelles<sup>1</sup>
- Pot au feu<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Kiwi

Semoule au lait  
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Salade trévise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup>

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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 5<sup>e</sup>

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>