



Déjeuner - Semaine du 27-03-2023 au 31-03-2023

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Colombo de porc^{1 8 9 10 11 12} (Crêpe à l'emmental)
- Salsifis^{1 8 9 10 11}
- Tomme Normande⁷
- Kiwi

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Lasagne bolognaise^{1 2 3 4 6 7 9 10 11 14}
- Brie AOP⁷
- Poire

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Coquillettes au gruyère^{1 7}
- Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
- Pomme

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Jeu.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Poulet aux herbes^{1 8 9 10 11 12}
- Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la figue⁷

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin aux cornichons^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Blé * aux petits légumes^{1 7 8 10}
- Camembert AOP⁷
- Cocktail de fruits

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

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^e

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