



Déjeuner - Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et betteraves\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratin de coquillettes\* aux œufs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Petit pâtissier pur beurre  
Compote de pommes sans sucre ajouté

Mar.

- Concombre à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Mer.

- Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poulet rôti
- Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Salade 3 fruits

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)
- Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Banane

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Ven.

- Choux blancs et carottes\*<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Poisson frais sauce normande<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>
- Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

Pain & confiture de cassis  
Jus de pommes

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>