



Déjeuner - Semaine du 25-04-2022 au 29-04-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} AB Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} AB Blé au beurre ^{1 7} AB Emmental ⁷ AB Fruit	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle	
Mar.	AB Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ AB Escalope de dinde à la crème ^{1 7 8 9 10 11} AB Carottes au beurre ^{7 8 9 10 12} AB Yaourt brassé ⁷ AB Pavé moelleux à l'abricot	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	
Mer.	AB Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} AB Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} AB Camembert AOP ⁷ AB Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Jeu.	AB Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} AB Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} AB Lentilles ^{1 8 9 10 11} AB Yaourt brassé ⁷ AB Fruit	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Ven.	AB Velouté de légumes ⁹ AB Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} AB Epinards au beurre et riz ^{* 1 7 8 9 10 11} AB Entrammes AB AB Fruit	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	

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 5ème
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