



Déjeuner - Semaine du 16-05-2022 au 20-05-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}		
	Rôti de porc aux olives ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}		
	Petits pois ^{7 8 10}		
	Comté AOP ⁷		
	Moelleux pommes/abricots/griottes		
Mar.	Sardine au citron ^{2 4}		
	Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12}		
	Haricots beurre à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Saint Ursin		
	Salade 2 fruits		
Mer.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de fraise ¹	
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}	Lait ⁷	
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	Crème dessert au chocolat ⁷		
	Pomme		
Jeu.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}		
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}		
	Frites au four		
	Yaourt brassé à l'abricot ⁷		
	Galette bretonne		
Ven.	Gaspacho frais ^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}		
	Paëlla* au colin ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}		
	Yaourt brassé ⁷		
	Orange		



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^{ème}



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