



Déjeuner - Semaine du 27-02-2023 au 03-03-2023

Goûter 100%



Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre ⁷ Parmentier* de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Emmental ⁷ Fruit	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
Mar.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Crêpe à l'emmental ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Fruit	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
Mer.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé nature sucré ⁷ Moelleux au chocolat ^{1 3 6 7 8}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Entrammes AB Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
Ven.	Velouté de légumes ⁹ Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Epinards au beurre et riz ^{*1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé nature sucré ⁷ 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