



Déjeuner - Semaine du 19-02-2024 au 23-02-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de légumes ⁹ Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Torsades au beurre ^{1 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷ Clémentines	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mar.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Blé à la tomate ^{1 7} Brie AOP ⁷ Pomme	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷	
Mer.	Betteraves à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Lentilles ^{1 8 9 10 11} Tomme Normande ⁷ Orange	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes-poires en coupelle	
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} Emmental ⁷ Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes	
Ven.	Carottes râpées vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Yaourt brassé nature sucré ⁷ Pomme	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} 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 5 ^{ème}
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