



Déjeuner - Semaine du 04-04-2022 au 08-04-2022		Goûter 100%	
Lun.	Velouté de poireaux pommes de terre		
	Bouchées courgettes et féta ^{1 3 4 6 7 8 9 10 11}		
	Petits pois ^{7 8 10}		
	Camembert AOP ⁷		
Mar.	Ananas		
	Assiette sombrero* ^{1 8 9 10 11 12}		
	Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12}		
	Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}		
Mer.	Morbier AOP ⁷		
	Pavé moelleux à l'abricot		
	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture de cerises ¹	
	Poule au pot et son riz ^{1 7 8 9 10 11}	Lait ⁷	
Jeu.	Entrammes AB		
	Mandarine		
	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}		
	Saucisse de porc (<i>Crêpe aux champignons</i>)		
Ven.	Lentilles ^{1 8 9 10 11}		
	Tomme Normande ⁷		
	Pomme cuite		
	Céleri et betteraves* à la moutarde ^{1 8 9 10 11 12}		
	Blanquette de roussette fraîche		
	Carottes persillées ^{1 7 8 9 10 11}		
	Neufchâtel AOP ⁷		
	Compote de pêches		



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



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