



Déjeuner - Semaine du 23-05-2022 au 27-05-2022

Goûter 100%



Lun.

- Salade de maïs et betteraves*^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{3 7}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
- Neufchâtel AOP⁷
- Pomme

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Ravioli chèvre ciboulette AB)
- Emmental⁷
- Compote pommes-abricots sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Mer.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Entrammes AB
- Fraises au sucre

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

--- Férié ---

Ven.

- 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