



Déjeuner - Semaine du 08-03-2021 au 12-03-2021

Goûter 100%



Lun.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Steak <sup>1 8 10 11</sup> Frites au four Saint Ursin Orange	
Mar.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup> Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Salade 3 fruits	
Mer.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Yassa à la poule <sup>1 8 9 10 11</sup> Riz basmati <sup>7</sup> Yaourt liquide nature sucré <sup>7</sup> Compote pomme-mangue sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	
Jeu.	Salade de betteraves crues Rôti de porc au miel <sup>1 8 9 10 11</sup> ( <i>Crêpe aux champignons</i> ) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Crème dessert au chocolat <sup>7</sup> Pomme Chanteclerc	
Ven.	Céleri vinaigrette aux raisins <sup>9 12</sup> Couscous* au poisson frais (filet de lieu noir) Gouda <sup>7</sup> Mandarine	



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<sup>ème</sup>



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>