



| Déjeuner - Semaine du 29-03-2021 au 02-04-2021 |   | Goûter 100% | AB |
|--|---|-------------|----|
| Lun.   | Velouté de poireaux pommes de terre<br>Quiche aux 4 fromages<br>Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Brie AOP<br>Ananas  |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
| Mar.   | Assiette sombrero* <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Sauté de boeuf à la dijonnaise <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Choux fleurs persillés<br>Emmental <sup>7</sup><br>Tarte à la noix de coco <sup>1 3 6 7 8</sup> |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
| Mer.   | Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Poule au pot et son riz <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Comté AOP <sup>7</sup><br>Clémentines  |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
| Jeu.   | Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Saucisse de porc ( <i>Crêpe aux champignons</i> )<br>Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Tomme blanche <sup>7</sup><br>Pomme cuite à la gelée de cassis*          |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
| Ven.   | Céleri et betteraves* à la moutarde<br>Blanquette de roussette fraîche<br>Carottes persillées<br>Fromage blanc à la poire<br>Galette bretonne   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |
|  |   |             |    |



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<sup>ème</sup>



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 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>