



Déjeuner - Semaine du 26-04-2021 au 30-04-2021

Goûter 100%



Lun.	Velouté de légumes ⁹ Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Meule du Besac AOP ⁷ Pomme cuite	
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 10 11} Purée* ⁷ Yaourt brassé à la figue ⁷ Galette bretonne	
Mer.	Assiette du jardinier* ^{1 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson Carottes au cumin Emmental ⁷ Pomme	
Jeu.	Concombre à la menthe ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc ^{1 8 9 10 11} (<i>Escalope de dinde</i>) Macaronis au beurre ^{1 7} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ Poire Conférence	
Ven.	Radis beurre Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Blé * aux petits légumes ^{1 7 8 10} Tomme blanche ⁷ Banane	



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