



Déjeuner - Semaine du 17-05-2021 au 21-05-2021

Goûter 100%



Lun.	Salade de maïs et betteraves* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Flan* de choux-fleurs <sup>1 3 7 8 9 10 11</sup> Brie AOP Pamplémousse	
Mar.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Crêpe aux champignons) <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup> Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Compote pommes-abricots sans sucre ajouté	
Mer.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</sup> Poulet rôti Haricots verts à l'échalote et pommes vapeur persillées* <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Fraises au sucre	
Jeu.	Sardine au citron <sup>2 4</sup> Estouffade provençale <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Petits pois carottes <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Saint Ursin Pomme Délis d'Or	
Ven.	Choux blancs et choux rouges en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Dos de lieu noir frais sauce normande <sup>1 4 7</sup> Epinards au beurre et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Pomme cuite aux amandes <sup>8</sup>	



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 5ème



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>