



Déjeuner - Semaine du 24-05-2021 au 28-05-2021

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

Velouté de légumes du soleil

Steak^{1 8 10 11}

Camembert AOP⁷

Pamplousse

Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11 12}

Tarte Provençale^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Salade verte^{1 8 9 10 11 12}

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Pomme Juliet

Salade tricolore^{*1 7 8 9 10 11 12}

Rôti de porc à la dijonnaise (*Nuggets de fromage*)

Riz au beurre⁷

Comté AOP⁷

Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}

Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11}

Pennes au beurre^{1 7}

Brie AOP

Banane

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