











Déjeuner - Semaine du 14-03-2022 au 18-03-2022

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
-  Pont aux Moines AB 
-  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 2 fruits










Mer.


-  Salade verte vinaigrette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-   Couscous à la poule<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
-  Kiwi


Jeu.


-   Salade de betteraves crues
-   Rôti de porc au miel<sup>1 8 9 10 11</sup> (*Crêpe aux champignons*)<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 


Ven.


-  Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup>
-   Aioli provençal\* au poisson frais<sup>1 4 8 9 10 11</sup>
-   Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
-  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 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>