



Déjeuner - Semaine du 15-05-2023 au 19-05-2023

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc aux olives^{1 8 9 10 11} (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Petits pois^{7 8 10}
- Comté AOP⁷
- Pamplémousse

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Couscous au boeuf^{1 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Mer.

- Velouté de légumes⁹
- Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la cerise⁷
- Pomme

Jeu.

--- Férié ---

Ven.

- 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

- 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

* au moins 1 ingrédient Bio

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