









Déjeuner - Semaine du 08-04-2024 au 12-04-2024






Goûter 100%










Lun.

-  Salade verte et betteraves\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
-  Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
-  Yaourt brassé<sup>7</sup>
-  Fruit 








Mar.

-  Carottes râpées au citron<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Spaghetti bolognaise<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Emmental<sup>7</sup> 
-  Moelleux au chocolat<sup>1 3 6 7 8</sup>






Mer.





-  Velouté de légumes<sup>9</sup>
-  Escalope de dinde à la crème<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
-  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Tomme Normande<sup>7</sup> 
-  Fruit 





Jeu.





-  Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup>
-  Crêpe aux champignons<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>
-  Blé à la tomate<sup>1 7</sup>
-  Brie AOP<sup>7</sup> 
-  Fruit 

Ven.

-  Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
-  Parmentier\* de poisson gratiné<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14</sup>
-  Yaourt brassé<sup>7</sup>
-  Fruit 

-  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 5ème
-  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 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>