



Déjeuner - Semaine du 25-03-2024 au 29-03-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de poireaux pommes de terre
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Petits pois^{7 8 10}
- Brie AOP⁷
- Pomme

Mar.

- Assiette sombrero*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Morbier AOP⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Poule au pot et son riz^{1 7 8 9 10 11}
- Comté AOP⁷
- Ananas

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Hachis parmentier* de porc^{1 7 8 9 10 11} (Poêlée quinoa aux légumes)
- Tomme Normande
- Pomme cuite

Ven.

- Céleri et betteraves* à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Neufchâtel AOP⁷
- Compote de pêches



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