



Déjeuner - Semaine du 01-04-2024 au 05-04-2024

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Velouté de carottes à la crème



Porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (Lasagnes à la provençale)



Blé au beurre^{1 7}



Gouda⁷



Pomme



Sardine au citron⁴



Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}



Semoule au lait^{1 7}



Clémentines



Assiette du jardinier*^{1 8 9 10 11 12}



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}



Meule du Besac AOP⁷



Kiwi



Haricots verts vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Falafel à la libanaise



Poêlée quinoa aux légumes



Camembert AOP⁷



Banane

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷



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