



Déjeuner - Semaine du 15-04-2024 au 19-04-2024

Goûter 100%



Lun.

- Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé⁷
- Clémentines

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Mar.

- Choux fleurs en salade^{1 8 9 10 11}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Blé à la tomate^{1 7}
- Brie AOP⁷
- Pomme

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

Mer.

- Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Escalope de dinde à la crème^{1 7 8 9 10 11}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Tomme Normande⁷
- Orange

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Purée de pommes-poires
en coupelle

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Yaourt brassé⁷
- Pomme Braeburn

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
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

* au moins 1 ingrédient Bio

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

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