



Déjeuner - Semaine du 27-11-2023 au 01-12-2023

Goûter 100%



Lun.

Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12}

Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}

Salade verte^{1 8 9 10 11 12}

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Pamplemousse

Pain et confiture de figue¹

Jus de pommes

Mar.

Choux blancs & choux rouges aux raisins^{1 8 9 10 11 12}

Sauté de porc aux herbes^{1 8 9 10 11 12} (*Tortelloni aux fromage*)^{1 2 3 4 6 7}

Purée de potiron et potimarron^{1 7 8 9 10 11}

Fromage frais de vache

Orange

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.

Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11}

Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12}

Riz au beurre⁷

Gouda⁷

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}

Pomme

Jeu.

Velouté de légumes⁹

Blanquette de veau^{1 7 8 9 10 11}

Pommes de terre persillées^{7 9 12}

Emmental⁷

Salade 3 fruits

Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Purée de pommes en coupelle

Ven.

Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}

Pennes au beurre^{1 7}

Meule du Besac AOP⁷

Clémentines

Pain & confiture d'abricots¹

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 5ème

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