



Déjeuner - Semaine du 11-12-2023 au 15-12-2023

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}



Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11}



Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Ananas

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Mar.



Betteraves aux noisettes^{1 8 9 10 11 12}



Steak^{1 8 10 11}



Macaronis au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à la poire⁷



Orange

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mer.



Salade d'endives^{1 8 9 10 11 12}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Petits pois^{7 8 10}



Tomme Normande⁷



Pamplemousse

Pain et chocolat^{1 7 8}

Lait⁷

Jeu.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11}



Meule du Besac AOP⁷



Pomme

Naturmiel^{1 7 8}

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Ven.



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



Filet de colin aux épices^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Petits légumes et riz^{* 1 7 8 9 10 11}



Gouda⁷



Banane

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^eme



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



Agriculture Biologique

* au moins 1 ingrédient Bio



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