



Déjeuner - Semaine du 08-01-2024 au 12-01-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	AB Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} AB Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} AB Gouda ⁷ AB Compote de pommes sans sucre ajouté	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mar.	AB Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} AB Epinards à la crème et riz ^{*1 7 8 9 10 11} AB Camembert AOP ⁷ Salade 3 fruits	Naturmiel ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mer.	AB Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} AB Parmentier de lentilles ^{*1 7 8 9 10 11 12} AB Fromage frais de vache AB Semoule au lait ^{1 7}	Pain & confiture de cerises ¹ Jus de pommes	
Jeu.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} AB Spaghetti bolognaise ^{1 8 9 10 11} AB Fourme des Monts Yssingelais ⁷ AB Pomme	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue ⁷	
Ven.	Radis noir en salade ^{1 8 9 10 11} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Carottes au cumin ^{1 8 9 10 11} AB Yaourt brassé à la poire ⁷ Galette à la frangipane ^{1 3 6 7 8}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Clémentine	



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