



Déjeuner - Semaine du 16-09-2024 au 20-09-2024

Goûter 100%



Lun.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Semoule au lait^{1 7}
- Prunes rouges

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

Mar.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Filet mignon de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}
- Spaghettis au beurre^{1 7}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Melon

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.

- Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}
- Flan de courgettes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Tarte aux pommes^{1 3 5 6 7 8}

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Jeu.

- Courgettes râpées au citron^{1 8 9 10 11}
- Steak^{1 8 10 11}
- Frites au four
- Fromage frais de vache⁷
- Banane

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Poire Williams

Ven.

- Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}
- Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Meule du Besac AOP⁷
- Poire

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

* 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