



Déjeuner - Semaine du 14-10-2024 au 18-10-2024

Goûter 100%



Lun.

Assiette sombrero^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de boeuf à la mexicaine



Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}



Tomme AB⁷



Tarte à la noix de coco^{1 3 6 7 8}

Pain & confiture d'abricots¹

Lait⁷

Mar.

Salade de champignons au sésame^{1 8 9 10 11}



Escalope de porc au miel (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}



Riz basmati⁷



Fromage frais de vache aux paprika



Litchis

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Purée de pommes-poires en coupelle

Mer.



Salade Grecque



Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11}



Semoule au lait et raisins secs

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

Jus de pommes

Jeu.



Coeur de palmier en salade^{1 8 9 10 11 12}



Yassa au poulet^{1 8 9 10 11}



Blé au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à la figue⁷



Banane

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Ven.



Choux blancs et carottes*^{1 8 9 10 11 12}



Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Pommes noisette^{1 7}



Yaourt brassé⁷



Brownie aux noix de pécan^{1 3 6 7 8}

Naturmiel^{1 7 8}

Pomme



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