



Déjeuner - Semaine du 04-12-2023 au 08-12-2023

Goûter 100%



Lun.	Salade de pommes* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Blé au beurre ^{1 7}	
	Comté AOP ⁷	
	Poire	
Mar.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la figue ⁷
	Sauté de boeuf à la dijonnaise ^{1 8 9 10 11 12}	
	Pommes de terre persillées	
	Brie AOP ⁷	
	Kiwi	
Mer.	Assiette d'hiver* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
	Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}	
	Epinards au beurre ^{1 7 8 9 10 11}	
	Emmental ⁷	
	Semoule au lait ⁷	
Jeu.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
	Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10}	
	Lentilles ^{1 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Moelleux aux fruits rouges ^{1 3 6 7 8}	
Ven.	Velouté de légumes et tomates ^{7 9}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷
	Filet de colin au four citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Riz au beurre ⁷	
	Yaourt brassé à la myrtille ⁷	
	Pomme	

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 5ème

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Label Rouge 100% végétarien

Pêche Française

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