



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}
- Rôti 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}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme Normande⁷
- Pamplémousse

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 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