



Déjeuner - Semaine du 22-01-2024 au 26-01-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc à l'orange¹ (*Poêlée quinoa aux légumes*)^{1 8}
- Flageolets au thym^{7 8 9 10}
- Emmental⁷
- Pomme

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette au fromage^{1 3 7 8 9 10 11}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
- Ananas

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Carottes persillées^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Clémentines

Naturmiel^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Riz au lait⁷

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Ven.

- Salade trévises^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais à la dieppoise^{1 4 7 8 9 10 11 14}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Banane

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

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 5^e

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