



Déjeuner - Semaine du 14-10-2024 au 18-10-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	Assiette sombrero^{1 8 9 10 11 12} AB Sauté de veau à la mexicaine AB Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11} AB Tomme AB⁷ Tarte à la noix de coco^{1 3 6 7 8}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mar.	Salade de champignons au sésame^{1 8 9 10 11} Terroirs Rôti de porc au miel^{1 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)^{1 6 7 9 11} AB Riz basmati⁷ AB Fromage frais de vache aux paprika Litchis	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle	
Mer.	AB Salade Grecque AB Oeufs durs* florentine^{1 3 7 8 9 10 11} AB 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} Label Rouge Yassa au poulet^{1 8 9 10 11} AB Blé au beurre^{1 7} AB Yaourt brassé à la figue⁷ AB Banane	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Ven.	AB 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} AB 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