



Déjeuner - Semaine du 02-12-2024 au 06-12-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Salade de pommes^{* 1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}
- Haricots verts au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Brie AOP⁷
- Ananas

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Semoule au lait^{1 7}

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Salade de lentilles^{1 9 10 11}
- Steak^{1 8 10 11}
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Clémentines

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Velouté de légumes⁹
- Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Pomme

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

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