



Déjeuner - Semaine du 09-12-2024 au 13-12-2024

Goûter 100%



Lun.

Salade arlequin*^{1 8 9 10 11 12}

Roastbeef^{1 8 9 10 11}

Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}

Meule du Besac AOP⁷

Pomme

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Mar.

Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}

Steak^{1 8 10 11}

Pommes de terre persillées^{7 9 12}

Brie AOP⁷

Kiwi

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mer.

Salade de lentilles^{1 9 10 11}

Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}

Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}

Tomme Normande

Pamplemousse

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷

Jeu.

Endives et betteraves*en salade^{1 8 9 10 11 12}

Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe à l'emmental)^{1 2 3 4 7 9 10 14}

Emmental⁷

Pomme cuite

Naturmiel^{1 7 8}

Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Ven.

Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}

Flan* de carottes^{1 3 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 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