



Déjeuner - Semaine du 06-01-2025 au 10-01-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Betteraves vinaigrette ^{1 8 9 10 11} Raviolis aux légumes ^{1 6 7 9 11} Gouda ⁷ Compote de pommes sans sucre ajouté	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
Mar.	Carottes râpées à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Epinards à la crème et riz ^{*1 7 8 9 10 11} Fromage frais de vache ⁷ Pomme cuite	Naturmiel ^{1 7 8} Lait ⁷	
Mer.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Salade 3 fruits	Pain & confiture de cerises ¹ Jus de pommes	
Jeu.	Velouté de légumes et tomates ^{7 9} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) ^{1 8 9 10} Spaghettis au beurre ^{1 7} Tomme blanche ⁷ Orange	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la figue ⁷	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de poisson meunière ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Carottes au cumin ^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé à la poire ⁷ Galette à la frangipane ^{1 3 6 7 8}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Clémentine	



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