17 Epée de Bois

Déjeuner - Semaine du 23-11-2026 au 27-11-2026

		Goûter 100%
Lun.	Salade velours rouge*[1 8 9 10 11 12] Pizza aux fromages[1 2 3 4 7 8 9 10 14] Salade verte[1 8 9 10 11 12] Yaourt brassé à la poire[7] Pamplemousse	Pain et confiture de figue[1] Jus de pommes
Mar.	Consommé aux vermicelles[1] Pot au feu*[1 8 9 10 11 12] Fromage frais de vache[7] Orange	Cake vanille[1 3 7] Yaourt brassé nature sucré[7]
Mer.	Brocolis à la vinaigrette[1 8 9 10 11] Escalope de dinde[1 8 9 10 11] Riz au beurre[7] Gouda[7] Pomme	Choco Bisson cacao[1 3 6 8] Lait[7]
Jeu.	Salade de fenouils[1 8 9 10 11] Saucisse de porc *(Tarte aux fromages)*[1 2 3 4 7 9 10 14] Lentilles[1 8 9 10 11] Yaourt brassé au citron[7] Pomme cuite	Choco crips au Lait[1 5 6 7 8 11] Poire Guyot
Ven.	Carottes râpées au citron[1 8 9 10 11 12] Filet de colin sauce normande[1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14] Pennes au beurre[1 7] Meule du Besac[7] Clémentines	Pain & confiture d'abricots[1] Lait[7]

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 5ème

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 gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]