



Déjeuner - Semaine du 28-09-2020 au 02-10-2020

Goûter 100%



Lun.



Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Poisson pané)



Macaronis au beurre^{1 7}



Camembert AOP⁷



Pomme Royal Gala

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes

Mar.



Salade de betteraves crues



Poulet rôti



Choux fleurs à la béchamel^{*1 7 8 9 10 11}



Tomme blanche⁷



Moelleux ananas/framboise

Cake vanille^{1 3 7}

Yaourt brassé aux fruits exotiques

Mer.



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



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Riz au beurre⁷



Saint Ursin



Poire Guyot

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Jeu.



Salade verte et tomates^{*1 8 9 10 11 12}



Escalope de veau^{1 8 9 10 11}



Haricots beurre persillés



Gouda⁷



Riz au lait⁷

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Ven.



Carottes râpées vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Poisson frais sauce normande^{1 4 7 8 9 10 11}



Epinards et coquillettes^{*1 7 8 9 10 11}



Yaourt brassé à l'abricot⁷



Raisin

Croissant^{1 3 6 7 8 11}

Lait⁷



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



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 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