



Déjeuner - Semaine du 05-10-2020 au 09-10-2020

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte aux noisettes^{1 8 9 10 11 12}
- Parmentier* de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Saint Ursin
- Poire Conférence

Pain & confiture d'abricots¹
Poire Conférence

Mar.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de bœuf* aux carottes^{8 10}
- Gouda⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé à la myrtille⁷

Mer.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Crispidor au fromage
- Choux fleurs persillés
- Semoule au lait^{1 7}
- Raisin red globe AB

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (*Filet meunière & blé**)
- Yaourt brassé au citron
- Pomme Rosa Sweet

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Purée de pommes en coupelle

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{3 7}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Camembert AOP⁷
- Salade 3 fruits

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