



Déjeuner - Semaine du 19-09-2022 au 23-09-2022

Goûter 100%



Lun.

- Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Estouffade provençale^{1 8 9 10 11 12}
- Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Melon vert

Cake vanille^{1 3 7}
Purée de pommes en coupelle

Mar.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Falafel à la libanaise^{1 5 6 8 9 10 11 13}
- Taboulé¹
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Raisin

Pain et confiture de figue¹
Lait⁷

Mer.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Entrammes AB
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Betteraves aux noisettes^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Pomme

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé aux fruits des bois^{1 6 7 9 11}

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11}
- Pommes de terre persillées
- Meule du Besac AOP⁷
- Sorbet citron fruits rouges^{1 3 5 6 7 8}

Pain & confiture d'abricots¹
Pomme

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 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