



Déjeuner - Semaine du 11-12-2023 au 15-12-2023

Goûter 100%



| | | |
|------|--|--|
| Lun. | Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14} | Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷ |
| | Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Raviolis aux légumes</i>) ^{1 6 7 9 11} | |
| | Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11} | |
| | Brie AOP ⁷ | |
| | Ananas | |
| Mar. | Betteraves aux noisettes ^{1 8 9 10 11 12} | Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes |
| | Steak ^{1 8 10 11} | |
| | Macaronis au beurre ^{1 7} | |
| | Yaourt brassé à la poire ⁷ | |
| | Orange | |
| Mer. | Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12} | Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷ |
| | Couscous à la poule ^{1 8 9 10 11 12} | |
| | Tomme Normande ⁷ | |
| | Pamplousse | |
| Jeu. | Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12} | Naturmiel ^{1 7 8} Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷ |
| | Flan* de carottes ^{1 3 7 8 9 10 11} | |
| | Meule du Besac AOP ⁷ | |
| | Pomme | |
| Ven. | Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} | Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes |
| | Filet de daurade aux épices ^{1 4 7 8 9 10 11} | |
| | Petits légumes et riz* ^{1 7 8 9 10 11} | |
| | Gouda ⁷ | |
| | Banane | |

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