



Déjeuner - Semaine du 22-04-2024 au 26-04-2024

Goûter 100%



Lun.	<p>  Betteraves vinaigrette<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup></p> <p> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </p> <p>  Compote de pommes sans sucre ajouté</p>	<p>Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mar.	<p> Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p>  Steak<sup>1 8 10 11</sup></p> <p> Haricots beurre à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup></p> <p> Emmental<sup>7</sup> </p> <p> Salade 3 fruits</p>	<p>Pain &amp; confiture d'abricots<sup>1</sup></p> <p>Lait<sup>7</sup></p>
Mer.	<p> Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup></p> <p> Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></p> <p>  Blé *aux fèves<sup>1 7 10</sup></p> <p>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></p> <p> Clémentines </p>	<p>Naturmiel<sup>1 7 8</sup></p> <p>Purée pommes bananes</p>
Jeu.	<p> Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p>  Saucisse de porc (<i>Tarte aux fromages</i>)<sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup></p> <p>  Lentilles<sup>1 8 9 10 11</sup></p> <p> Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup></p> <p> Eclair au chocolat<sup>1 3 5 6 7 8</sup></p>	<p>Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup></p> <p>Pomme</p>
Ven.	<p> Assiette sombrero<sup>1 8 9 10 11 12</sup></p> <p> Filet de daurade aux épices<sup>1 4 7 8 9 10 11</sup></p> <p>  Coquillettes aux petits légumes</p> <p>  Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup></p> <p> Orange </p>	<p>Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Jus de pommes</p>



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