



Déjeuner - Semaine du 07-10-2024 au 11-10-2024

Goûter 100%



Lun.

- Poireaux vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Raisin

- Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
- Yaourt brassé à la fraise⁷

Mar.

- Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}
- Haricots coco^{1 6 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Pomme cuite

- Pain et chocolat^{1 7 8}
- Lait⁷

Mer.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Escalope de dinde^{1 8 9 10 11}
- Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Moelleux pommes/abricots/griottes

- Pain et confiture de figue¹
- Pomme

Jeu.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de veau
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Poire

- Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
- Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Céleri vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin au four citron^{1 4 7 8 9 10 11}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Tomme AB⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

- Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
- Jus de pommes

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