



Déjeuner - Semaine du 21-10-2024 au 25-10-2024		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11} Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} Tomme AB⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14} Blé à la tomate^{1 7} Yaourt brassé à la poire⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de fraise¹ Lait⁷
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Spaghetti bolognaise^{1 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Moelleux pommes/abricots/griottes 	<ul style="list-style-type: none"> Choco Bisson vanille^{1 3 6 8} Lait⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Lentilles^{1 8 9 10 11} Fromage frais de vache⁷ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes⁹ Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Epinards au beurre et riz^{*1 7 8 9 10 11} Emmental⁷ Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Pain et chocolat^{1 7 8} 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