



Déjeuner - Semaine du 25-11-2024 au 29-11-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Courgettes au basilic^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Pamplemousse

Pain et confiture de figue¹
Jus de pommes

Mar.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à l'abricot⁷

Mer.

- Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Poule au pot et son riz^{1 7 8 9 10 11}
- Gouda⁷
- Pomme

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}
Pomme

Jeu.

- Consommé aux vermicelles¹
- Pot au feu^{*1 8 9 10 11 12}
- Fromage frais de vache⁷
- Orange

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

Ven.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de colin sauce normande^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Pennes au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Clémentines

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

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 5^e

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