



Déjeuner - Semaine du 02-12-2024 au 06-12-2024

Goûter 100%



Lun.	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Jus de pommes
	Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12}	
	Blé au beurre ^{1 7}	
	Comté AOP ⁷	
	Poire	
Mar.	Salade de pommes* ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Yaourt brassé à la figue ⁷
	Sauté de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8}	
	Haricots verts sautés ^{7 10}	
	Brie AOP ⁷	
	Ananas	
Mer.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
	Sauté de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11}	
	Epinards au beurre ^{1 7 8 9 10 11}	
	Emmental ⁷	
	Semoule au lait ⁷	
Jeu.	Salade de lentilles ^{1 9 10 11}	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
	Steak ^{1 8 10 11}	
	Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Clémentines	
Ven.	Velouté de légumes ⁹	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
	Filet de colin au four citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Riz au beurre ⁷	
	Yaourt brassé à la pêche ⁷	
	Pomme	



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 5^eme



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