



Déjeuner - Semaine du 13-01-2025 au 17-01-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Assiette sombrero ^{1 8 9 10 11 12}	Choco crips au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Pizza aux fromages ^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}		
	Salade verte ^{1 8 9 10 11 12}		
	Yaourt brassé à la fraise ⁷		
	Ananas		
Mar.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	Rôti de porc à l'orange ¹ (Crêpe à l'emmental) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11}		
	Camembert AOP ⁷		
	Pomme		
Mer.	Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12}	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Clémentine	
	Couscous à la poule ^{1 8 9 10 11 12}		
	Brie AOP ⁷		
	Pomme cuite		
Jeu.	Carottes râpées au citron ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Goulash ^{1 8 9 10 11}		
	Purée* ⁷		
	Comté AOP ⁷		
	Kiwi		
Ven.	Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et confiture de figue ¹ Lait ⁷	
	Filet de colin sauce normande ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Pennes au beurre ^{1 7}		
	Fromage blanc* à la crème de marrons ⁷		
	Clémentines		

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