



Déjeuner - Semaine du 29-01-2024 au 02-02-2024

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Flan* de choux-fleurs<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup></li> <li> Meule du Besac AOP<sup>7</sup> </li> <li> Clémentines </li> </ul>	
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup> </li> <li>  Blanquette de veau<sup>1 7 8 9 10 11</sup></li> <li>  Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup></li> <li> Comté AOP<sup>7</sup> </li> <li> Pomme </li> </ul>	
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup></li> <li> Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li>  Pennes au beurre<sup>1 7</sup></li> <li> Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup></li> <li> Pamplemousse </li> </ul>	<p>Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup></p> <p>Purée de pommes-poires en coupelle</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Achard de légumes**<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Chili con carne de porc*<sup>1 6 8 9 10 11 12</sup> (<i>Ravioli chèvre ciboulette AB</i>)</li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li> Cocktail de fruits</li> </ul>	
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup></li> <li>  Couscous* au poisson<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup></li> <li> Comté AOP<sup>7</sup> </li> <li> Crêpe au chocolat<sup>1 3 7</sup></li> </ul>	



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>