



Déjeuner - Semaine du 02-01-2023 au 06-01-2023

Goûter 100%



Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Raviolis aux légumes à l'italienne
- Gouda⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Torsades* et épinards à la crème^{1 7 8 10}
- Camembert AOP⁷
- Salade 3 fruits

- Consommé aux vermicelles¹
- Pot au feu^{1 8 9 10 11 12}
- Emmental⁷
- Pomme

- Choux blancs & choux rouges aux raisins^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Galette à la frangipane^{1 3 6 7 8}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Pain & confiture d'abricots¹
Clémentine

- 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