








Déjeuner - Semaine du 16-01-2023 au 20-01-2023

Goûter 100%








Lun.

-  Choux rouges aux pommes^{*1 8 9 10 11 12}
-  Omelette au fromage^{1 3 7 8 9 10 11}
-  Coquillettes au beurre^{1 7}
-  Yaourt brassé aux fruits rouges⁷
-  Kiwi






Pain & confiture de fraise¹
Lait⁷

Mar.

-  Assiette d'hiver^{*1 8 9 10 11 12}
-  Sauté de porc à l'ananas^{1 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)
-  Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
-  Gouda⁷
-  Pomme






Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

-  Velouté de légumes et tomates^{7 9}
-  Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
-  Purée de potimarron^{1 7 8 9 10 11}
-  Morbier AOP⁷
-  Clémentines






Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

-  Céleri et betteraves* à la moutarde^{1 8 9 10 11 12}
-  Steak^{1 8 9 10 11}
-  Purée^{*1 7 12}
-  Camembert AOP⁷
-  Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Petit pâtissier pur beurre
Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Ven.

-  Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}
-  Filet de colin à la dieppoise^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
-  Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11 12}
-  Brie AOP⁷
-  Banane

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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