



Déjeuner - Semaine du 15-01-2024 au 19-01-2024

Goûter 100%



Lun.

- Assiette sombrero^{1 8 9 10 11 12}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Ananas

- Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11}
- Jus de pommes

Mar.

- Velouté de potiron^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}
- Goulash^{1 8 9 10 11}
- Purée*⁷
- Tomme blanche⁷
- Orange

- Croissant^{1 3 6 7 8 11}
- Lait⁷

Mer.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Couscous à la poule^{1 8 9 10 11 12}
- Brie AOP⁷
- Pomme cuite

- Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
- Clémentine

Jeu.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Kiwi

- Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7}
- Yaourt brassé à la poire⁷

Ven.

- Sardine à la tomate⁴
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé nature sucré⁷
- Clémentines

- Pain et confiture de figue¹
- 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

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 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