



Déjeuner - Semaine du 22-01-2024 au 26-01-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de porc à l'orange<sup>\*1 8 9 10 11</sup> (Poêlée quinoa aux légumes)<sup>1 8</sup>
- Flageolets au thym<sup>7 8 9 10</sup>
- Emmental<sup>7</sup>
- Pomme

Pain et chocolat<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Assiette d'hiver<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette au fromage<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Coquillettes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé aux fruits rouges<sup>7</sup>
- Ananas

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>

Mer.

- Velouté de légumes et tomates<sup>7 9</sup>
- Escalope de dinde aux champignons<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Carottes persillées<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Clémentines

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Jeu.

- Céleri râpé aux noix<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Steak<sup>1 8 10 11</sup>
- Haricots verts à l'échalote<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

Pain & confiture de fraise<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Ven.

- Salade trévises<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poisson frais à la dieppoise<sup>1 4 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Banane

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

- 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

- 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

\* au moins 1 ingrédient Bio

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>