



Déjeuner - Semaine du 09-12-2024 au 13-12-2024

Goûter 100%



| | | |
|------|---|---|
| Lun. | <ul style="list-style-type: none"> Salade arlequin*^{1 8 9 10 11 12} Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11} Meule du Besac AOP⁷ Pomme | <p>Pain & confiture de cerises¹</p> <p>Lait⁷</p> |
| Mar. | <ul style="list-style-type: none"> Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12} Steak^{1 8 10 11} Pommes de terre persillées^{7 9 12} Brie AOP⁷ Kiwi | <p>Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p> |
| Mer. | <ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles^{1 9 10 11} Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11} Haricots verts sautés^{7 10} Tomme Normande Pamplémousse | <p>Croissant^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Lait⁷</p> |
| Jeu. | <ul style="list-style-type: none"> Endives et betteraves* en salade^{1 8 9 10 11 12} Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe à l'emmental)^{1 2 3 4 7 9 10 14} Emmental⁷ Pomme cuite | <p>Naturmiel^{1 7 8}</p> <p>Yaourt brassé aux fruits rouges⁷</p> |
| Ven. | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Filet de daurade aux épices^{1 4 7 8 9 10 11} Coquillettes au beurre^{1 7} Gouda⁷ Banane | <p>Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}</p> <p>Jus de pommes</p> |

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