



Déjeuner - Semaine du 20-01-2025 au 24-01-2025

Goûter 100%



Lun.

- Choux rouges aux pommes^{*1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Gratin dauphinois^{1 7 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la pêche⁷
- Ananas

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Mar.

- Salade de pommes de terre^{*1 8 9 10 11 12}
- Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}
- Blé au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Poire

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la poire⁷

Mer.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Purée de carottes et potimarron^{1 7 8 9 10 11 12}
- Tomme AB⁷
- Clémentines

Naturmiel^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Céleri râpé aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12} (*Raviolis aux légumes*)^{1 6 7 9 11}
- Camembert AOP⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Pain & confiture de fraise¹
Jus de pommes

Ven.

- Salade trévises^{1 8 9 10 11 12}
- Poisson frais à la dieppoise^{1 4 7 8 9 10 11 14}
- Pommes grenaille^{1 7 8 9 10 11}
- 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

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