



Déjeuner - Semaine du 10-03-2025 au 14-03-2025

Goûter 100%



Lun.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Rôti de porc à la diable^{1 8 9 10 11} (*Crêpe à l'emmental*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Purée de lentilles corail^{1 7 8 9 10 11 12}
- Tomme blanche⁷
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

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

Mar.

- Choux blancs à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14}
- Salade verte^{1 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à l'abricot⁷
- Poire

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

Mer.

- Salade de riz^{1 8 9 10 11}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards à la crème^{7 8 10}
- Meule du Besac AOP⁷
- Clémentines

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Steak^{1 8 10 11}
- Petits pois^{7 8 10}
- Comté AOP⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Ven.

- Velouté de légumes⁹
- Aioli provençal*au poisson^{1 4 8 9 10 11}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Gouda⁷
- Banane

Pain et chocolat^{1 7 8}
Pomme

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