



Déjeuner - Semaine du 12-09-2022 au 16-09-2022

Goûter 100%



Lun.



Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}



Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}



Purée* de céleri^{1 7 8 9 12}



Semoule au lait^{1 7}



Prunes rouges

Mar.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11 12} (Ravioli chèvre ciboulette AB)^{1 6 7 9 11}



Spaghettis au beurre^{1 7}



Bleu de Gex⁷



Melon vert

Mer.



Salade de tomates et champignons^{1 8 9 10 11}



Flan* de courgettes^{1 3 7 8 10}



Gouda⁷



Tarte Normande aux pommes

Jeu.



Salade de blé* au basilic^{1 8 9 10 11}



Roastbeef^{1 8 9 10 11}



Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Banane

Ven.



Gaspacho frais^{1 2 3 4 6 7 9 10 14}



Paëlla* au colin^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Yaourt brassé à la framboise⁷



Poire



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

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