



Déjeuner - Semaine du 14-10-2024 au 18-10-2024

Goûter 100%



Lun.

- Assiette sombrero<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Sauté de veau à la mexicaine
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Tomme AB<sup>7</sup>
- Tarte à la noix de coco<sup>1 3 6 7 8</sup>

Mar.

- Salade de champignons au sésame<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Sauté de porc au miel<sup>1 8 9 10 11</sup> (Raviolis aux légumes)<sup>1 6 7 9 11</sup>
- Riz basmati<sup>7</sup>
- Fromage frais de vache aux paprika
- Litchis

Mer.

- Salade Grecque
- Oeufs durs\* florentine<sup>1 3 7 8 9 10 11</sup>
- Semoule au lait et raisins secs

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Coeur de palmier en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Yassa au poulet<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Blé au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
- Banane

Ven.

- Choux blancs et carottes\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Nuggets de poisson/citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes noisette<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé<sup>7</sup>
- Brownie aux noix de pécan<sup>1 3 6 7 8</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

\* 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 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>