



Déjeuner - Semaine du 05-02-2024 au 09-02-2024		Goûter 100%	AB
Lun.	AB 🏠 Salade de lentilles ^{1 9 10 11} AB 🏠 Escalope de veau ^{1 8 9 10 11} ❄️ Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11} AB Tomme blanche ⁷ 🍌 AB Orange 🍌		
Mar.	🏠 Céleri vinaigrette à l'orange ^{1 8 9 10 11 12} TERROIRS 🏠 Rôti de porc à l'ananas ^{1 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons) ^{1 2 3 4 7 9 10 14} AB 🏠 Coquillettes au beurre ^{1 7} AB 🍷 Yaourt brassé à la fraise ⁷ AB Pomme 🍌		
Mer.	🍷 Velouté de carottes à la crème ^{1 2 3 4 6 8 9 10 14} Label Rouge 🏠 Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11} ❄️ Petits pois ^{7 8 10} AB Fourme des Monts Yssingelais ⁷ AB Clémentines 🍌		
Jeu.	🏠 Salade d'endives aux noix ^{1 8 9 10 11 12} AB 🍷 Omelette aux fines herbes ^{3 7} AB 🏠 Purée* Saint Germain ^{1 7 8 9 10 11} AB Meule du Besac AOP ⁷ 🍌 AB 🍷 Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ^{1 6 7 9 11}		
Ven.	🏠 Salade verte à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} AB ❄️ Parmentier* de poisson gratiné ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14} AB Tomme AB ⁷ AB Banane 🍌		

🏠

 Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

❄️

 Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

TERROIRS

 Terroirs Hauts-de-France Fermier

AB

 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

Label Rouge

 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