



Déjeuner - Semaine du 20-05-2024 au 24-05-2024

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.



Gaspacho frais^{1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 14}



Sauté de boeuf* printanier^{1 8 9 10 11 12}



Camembert AOP⁷



Pastèque



Salade de betteraves suédoise^{1 7 8 9 10 11 12}



Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}



Crumble de ratatouille^{1 8 9 10 11}



Riz au lait⁷



Pomme



Salade de radis^{1 8 9 10 11}



Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Raviolis aux légumes)



Emmental⁷



Cocktail de fruits



Salade trévise^{1 8 9 10 11 12}



Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14}



Pennes au beurre^{1 7}



Camembert AOP⁷



Orange



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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