



Déjeuner - Semaine du 25-11-2024 au 29-11-2024

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 9 10 14} Courgettes au basilic^{1 8 9 10 11} Yaourt brassé à la fraise⁷ Pamplemousse 	<p>Pain et confiture de figue¹ Jus de pommes</p>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) Lentilles^{1 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8} 	<p>Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot⁷</p>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11} Poule au pot et son riz^{1 7 8 9 10 11} Gouda⁷ Pomme 	<p>Choco Bisson cacao^{1 3 6 8} Pomme</p>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Consommé aux vermicelles¹ Pot au feu^{1 8 9 10 11 12} Fromage frais de vache⁷ Orange 	<p>Choco crips au Lait^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle</p>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12} Filet de colin sauce normande^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Coquillettes au beurre^{1 7} Comté AOP⁷ Clémentines 	<p>Pain & confiture d'abricots¹ Lait⁷</p>



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