



Déjeuner - Semaine du 29-01-2024 au 02-02-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Flan\* de courgettes<sup>1 3 7 8 10</sup>
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Clémentines

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>

Mar.

- Velouté de légumes<sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>
- Blanquette de veau<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Pommes de terre persillées<sup>7 9 12</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Pomme

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Mer.

- Choux fleurs en salade<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pennes au beurre<sup>1 7</sup>
- Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>
- Pamplemousse

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Jeu.

- Achard de légumes\*\*<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Chili con carne de porc<sup>\*1 6 8 9 10 11 12</sup> (*Ravioli chèvre ciboulette AB*)
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Cocktail de fruits

Pain et confiture de figue<sup>1</sup>  
Clémentine

Ven.

- Carottes râpées à la ciboulette<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Couscous\* au poisson<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Crêpe au chocolat<sup>1 3 7</sup>

Choco Bisson vanille<sup>1 3 6 8</sup>  
Lait<sup>7</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>