



Déjeuner - Semaine du 27-05-2024 au 31-05-2024

Goûter 100%



Lun.



Artichauts vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Sauté de porc aux pruneaux^{1 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons)^{1 2 3 4 7 9 10 14}



Lentilles^{1 8 9 10 11}



Tomme blanche⁷



Melon

Pain & confiture de cerises¹

Lait⁷

Mar.



Concombre à la menthe^{1 8 9 10 11 12}



Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12}



Coquillettes au beurre^{1 7}



Emmental⁷



Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté)

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}

Yaourt brassé à la fraise⁷

Mer.



Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}



Parmentier* de poisson gratiné^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}



Tomme AB⁷



Compote de pêches

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}

Jus de pommes

Jeu.



Brocolis à la vinaigrette^{1 8 9 10 11}



Steak^{1 8 10 11}



Frites au four



Meule du Besac AOP⁷



Fraises au sucre

Cake vanille^{1 3 7}

Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.



Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}



Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11}



Riz* aux petits légumes^{7 8 10}



Fourme des Monts Yssingelais⁷



Pomme

Pain & confiture de fraise¹

Lait⁷



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 5^{ème}



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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