



Déjeuner - Semaine du 02-12-2024 au 06-12-2024

Goûter 100%



Lun.



Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}



Rôti de porc au curry^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes)^{1 8}



Haricots verts sautés^{7 10}



Comté AOP⁷



Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}

Jus de pommes

Mar.



Salade de pommes^{*1 8 9 10 11 12}



Steak^{1 8 10 11}



Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}



Brie AOP⁷



Ananas

Choco Bisson cacao^{1 3 6 8}

Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.



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



Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}



Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}



Emmental⁷



Semoule au lait^{1 7}

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

Lait⁷

Jeu.



Salade de lentilles^{1 9 10 11}



Filet de colin beurre citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}



Riz au beurre⁷



Meule du Besac AOP⁷



Clémentines

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}

Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.



Velouté de légumes⁹



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



Blé au beurre^{1 7}



Yaourt brassé à la pêche⁷



Pomme

Pain & confiture de cerises¹

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 5ème



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