



Déjeuner - Semaine du 09-12-2024 au 13-12-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade arlequin*^{1 8 9 10 11 12}
- Flan* de carottes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Meule du Besac AOP⁷
- Pomme

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

Mar.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Pommes de terre persillées^{7 9 12}
- Brie AOP⁷
- Kiwi

Chocolune au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Jus de pommes

Mer.

- Salade de lentilles^{1 9 10 11}
- Escalope de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Choux fleurs sautés^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme Normande
- Pamplmousse

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Endives et betteraves*en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe à l'emmental et ebly)^{1 2 3 4 7 9 10 11}
- Emmental⁷
- Pomme cuite

Naturmiel^{1 7 8}
Yaourt brassé aux fruits rouges⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- loup de mer au basilic^{1 4 8 9 10 11}
- Petits pois^{7 8 10}
- Gouda⁷
- Banane

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



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^eme



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