



Déjeuner - Semaine du 06-01-2025 au 10-01-2025

Goûter 100%



Lun.

- Betteraves vinaigrette^{1 8 9 10 11}
- Raviolis aux légumes^{1 6 7 9 11}
- Gouda⁷
- Compote de pommes sans sucre ajouté

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Carottes râpées à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards à la crème et riz^{*1 7 8 9 10 11}
- Fromage frais de vache⁷
- Pomme cuite

Naturmiel^{1 7 8}
Lait⁷

Mer.

- Oeuf dur vinaigrette^{1 3 8 9 10 11 12}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Salade 3 fruits

Pain & confiture de cerises¹
Jus de pommes

Jeu.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Spaghettis au beurre^{1 7}
- Tomme blanche⁷
- Orange

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Ven.

- Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}
- Filet de poisson meunière^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14}
- Carottes au cumin^{1 8 9 10 11}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Galette à la frangipane^{1 3 6 7 8}

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Clémentine

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