



Déjeuner - Semaine du 20-01-2025 au 24-01-2025		Goûter 100%	AB
Lun.	Choux rouges aux pommes ^{*1 8 9 10 11 12} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Gratin dauphinois ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la pêche ⁷ Ananas	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷	
	Salade de pommes de terre ^{*1 8 9 10 11 12} Cari d'oeufs ^{1 3 8 9 10 11 12} Blé au beurre ^{1 7} Comté AOP ⁷ Poire		
	Velouté de légumes et tomates ^{7 9} Escalope de dinde aux champignons ^{1 7 8 9 10 11} Purée de carottes et potimarron ^{1 7 8 9 10 11 12} Tomme AB ⁷ Clémentines		
	Céleri râpé aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Chili con carne de porc ^{*1 6 8 9 10 11 12} (Raviolis aux légumes) ^{1 6 7 9 11} Camembert AOP ⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		
	Salade trévise ^{1 8 9 10 11 12} Poisson frais à la dieppoise ^{1 4 7 8 9 10 11 14} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Brie AOP ⁷ Banane		
Mar.		Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
		Naturmiel ^{1 7 8} Lait ⁷	
		Pain & confiture de fraise ¹ Jus de pommes	
		Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Mer.			
Jeu.			
Ven.			



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 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