14 Victor Cousin

Déjeuner - Semaine du 26-12-2022 au 30-12-2022

		Goûter 100%
Lun.	Velouté de légumes et tomates[1 2 3 4 6 7 8 9 10 14] Parmentier* de poisson gratiné[1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 12 14] Gouda[7] Orange	Pain & confiture de fraise[1] Lait[7]
Mar.	Betteraves à la ciboulette[1 8 9 10 11 12] Crêpe aux champignons[1 2 3 4 7 9 10 14] Blé à la tomate[1 7] Yaourt brassé[7] Pomme	Pain au chocolat[1 3 6 7 8 11] Purée de pommes en coupelle
Mer.	Carottes râpées[1 8 9 10 11 12] Escalope de dinde à la crème[1 7 8 9 10 11] Lentilles[1 8 9 10 11] Yaourt brassé[7] Banane	Pain & confiture de cerises[1] Lait[7]
Jeu.	Salade verte vinaigrette[1 8 9 10 11 12] Spaghetti bolognaise[1 8 9 10 11] Camembert AOP[7] Compote de pommes sans sucre ajouté	Croissant[1 3 6 7 8 11] Jus de pommes
Ven.	Velouté de potiron[1 2 3 4 6 7 8 9 14] Filet de dorade au four citron[1 4 8 9 10 11] Epinards au beurre et riz*[1 7 8 9 10 11] Entrammes AB Clémentines	Pain et chocolat[1 7 8] Lait[7]

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 gluten[1], Crustacés[2], Oeufs[3], Poissons[4], Arachides[5], Soja[6], Lait[7], Fruits à coques[8], Céleri[9], Moutardeço[10], Graines de sésame[11], Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l[12], Lupin[13], Mollusques[14]