



Déjeuner - Semaine du 05-02-2024 au 09-02-2024

Goûter 100%



Lun.

- Salade de lentilles^{1 9 10 11}
- Escalope de veau^{1 8 9 10 11}
- Haricots verts à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme blanche⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Mar.

- Céleri vinaigrette à l'orange^{1 8 9 10 11 12}
- Chili con carne de porc^{*1 6 8 9 10 11 12}
- Yaourt brassé à la fraise⁷
- Pomme

Mer.

- Velouté de carottes à la crème^{1 2 3 4 6 8 9 10 14}
- Sauté de dinde^{1 8 10}
- Petits pois^{7 8 10}
- Fourme des Monts Yssingelais⁷
- Clémentines

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de porc à l'ananas^{1 9 10 11 12} (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Coquillettes au beurre^{1 7}
- Meule du Besac AOP⁷
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Ven.

- Salade verte à la ciboulette^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11}
- Tomme AB⁷
- Banane

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