



Déjeuner - Semaine du 20-01-2025 au 24-01-2025		Goûter 100%	
Lun.	Choux rouges aux pommes* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>		
	Gratin dauphinois <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup>		
	Ananas		
Mar.	Salade de pommes de terre* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Cari d'oeufs <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>		
	Blé au beurre <sup>1 7</sup>		
	Comté AOP <sup>7</sup>		
	Poire		
Mer.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup>		
	Escalope de dinde aux champignons <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Purée de carottes et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>		
	Tomme AB <sup>7</sup>		
	Clémentines		
Jeu.	Céleri râpé aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Chili con carne de porc* <sup>1 6 8 9 10 11 12</sup> (Raviolis aux légumes) <sup>1 6 7 9 11</sup>		
	Camembert AOP <sup>7</sup>		
	Compote pommes-bananes sans sucre ajouté		
Ven.	Salade trévises <sup>1 8 9 10 11 12</sup>		
	Poisson frais à la dieppoise <sup>1 4 7 8 9 10 11 14</sup>		
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11</sup>		
	Brie AOP <sup>7</sup>		
	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



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