



		ner - Semaine du 03-02-2025 au 07-02-2025	Goûter	100%	AÈ
	₩	Haricots verts vinaigrette ^{1 8 9 10 11}			
n	AB (a)	Rôti de veau ¹⁸⁹¹⁰¹¹			
ın.	hin	Frites au four			
	AB	Tomme blanche ⁷			
	AB	Orange 🖳			
	$\widehat{\Box}$	Céleri vinaigrette à l'orange ^{1 8 9 10 11 12}			
	AB 音	Omelette aux fines herbes ¹³⁷⁸⁹¹⁰¹¹			
ar.	AB 音	Purée* Saint Germain ¹⁷⁸⁹¹⁰¹¹			
	AB 👄	Yaourt brassé à la poire ⁷			
	AB	Pomme 2			
		Velouté de poireaux pommes de terre			
	AB 音	Poule cocotte ^{189 10 11}			
er.	**	Petits pois ^{7 8 10}			
	AB	Fourme des Monts Yssingelais ⁷			
	AB	Mandarine 🔼			
		Salade d'endives aux noix ^{189 10 11 12}			
	TERRORES CONTRACTOR	Saucisse de porc (Boulettes de pois chiche AB)			
eu.	AB 音	Coquillettes au beurre ¹⁷			
	AB	Meule du Besac AOP ⁷			
	AB E	Compote pomme-mangue sans sucre ajouté ¹⁶⁷⁹¹¹			
		Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}			
1	AB ₩	Parmentier* de poisson gratiné ¹²³⁴⁶⁷⁸⁹¹⁰¹¹¹²¹⁴			
en.	AB	Brie AOP ⁷			
	AB	Banane 💆			

Terroirs Hauts-de-France Fermier Agriculture Biologique * au moins 1 ingrédient Bio Produit artisanal dont la recette émane de la

Caisse des Ecoles du 5ème

🖦 Pèche Française

zide UE à destination des écoles

centrale, liaison froide, ...)

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

conserve

déshydratés

Label Rouge

Cuisiné sur place à partir de produits nature

frais

surgelés

100% végétarien

Cuisiné sur place à base de produits