



Déjeuner - Semaine du 08-11-2021 au 12-11-2021

Goûter 100%



Lun.



Velouté de potiron<sup>7</sup>



Raviolis aux légumes<sup>1 6 7 9 11</sup>



Saint Ursin



Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Cake aux pépites de chocolat<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à l'abricot<sup>7</sup>

Mar.



Assiette du jardinier<sup>\*1 8 9 10 11 12</sup>



Saucisse de porc (*Nuggets de fromage*)



Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>



Fromage blanc à la crème de marrons pasteurisé



Orange

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mer.



Oeuf dur vinaigrette<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>



Steak (élevage de Picardie)



Choux fleurs sautés<sup>1 7 8 9 10 11</sup>



Emmental<sup>7</sup>



Poire

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

--- Férié ---

Ven.



Velouté de poireaux pommes de terre



Gratinée de saumon<sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>



Riz au beurre<sup>7</sup>



Saint Ursin



Pomme cuite

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Lait<sup>7</sup>



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 5<sup>ème</sup>



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge



100% végétarien



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<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>