



Déjeuner - Semaine du 05-12-2022 au 09-12-2022

Goûter 100%



Lun.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Blé à la mexicaine^{1 8 9 10 11 12}
- Comté AOP⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Assiette d'hiver^{* 1 8 9 10 11 12}
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)^{1 8 9 10}
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Saint Ursin
- Clémentines

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Semoule au lait^{1 7}

Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la tomate^{1 8 9 10 11 12}
- Haricots beurre à l'échalote^{1 7 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux pommes/abricots/griottes

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires coupelle

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Poisson frais au citron^{1 4 8 9 10 11}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à la myrtille⁷
- Pomme

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Lait⁷

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 5^{ème}

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