



Déjeuner - Semaine du 22-11-2021 au 26-11-2021

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche au cumin<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Omelette<sup>3 7</sup>
- Epinards à la crème<sup>7 8 10</sup>
- Yaourt brassé à la poire<sup>7</sup>
- Pomme

Pain & confiture d'abricots<sup>1</sup>  
Lait<sup>7</sup>

Mar.

- Endives et betteraves\* en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Gratin d'ébly\* au porc à la courgette<sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Crêpe aux champignons & blé\*)
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Orange

Pain au chocolat<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes en coupelle

Mer.

- Céleri vinaigrette aux raisins<sup>9 12</sup>
- Nuggets de poisson
- Riz\* aux petits légumes<sup>7 8 10</sup>
- Gouda<sup>7</sup>
- Compote pomme-mangue sans sucre ajouté<sup>1 6 7 9 11</sup>

Croissant<sup>1 3 6 7 8 11</sup>  
Jus de pommes

Jeu.

- Choux blancs et choux rouges en salade<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Roastbeef<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Frites au four
- Meule du Besac AOP<sup>7</sup>
- Ananas

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé à la fraise<sup>7</sup>

Ven.

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Couscous\* au poisson frais<sup>1 4</sup>
- Yaourt brassé à la figue<sup>7</sup>
- Clémentines

Pain & confiture de cerises<sup>1</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 5ème



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Label Rouge 100% végétarien



Pêche Française



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>