



Déjeuner - Semaine du 06-12-2021 au 10-12-2021

Goûter 100%



Lun.	Salade de radis <sup>1 8 9 10 11</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	Pain et chocolat <sup>1 7 8</sup> Jus de pommes
Mar.	Assiette d'hiver* <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Saucisse de porc ( <i>Crispidor au fromage</i> ) Lentilles <sup>1 8 9 10 11</sup> Saint Ursin Kiwi	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup>
Mer.	Carottes râpées au citron <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Poule au pot et son riz Epinards au beurre <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Emmental <sup>7</sup> Semoule au lait <sup>7</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
Jeu.	Salade d'endives aux noix <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Steak <sup>1 8 10 11</sup> Haricots beurre à l'échalote <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Camembert AOP <sup>7</sup> Moelleux pommes/abricots/griottes	Mops miel au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Purée de pommes-poires en coupelle
Ven.	Velouté de légumes et tomates <sup>7 9</sup> Filet de colin au four citron <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup> Riz au beurre <sup>7</sup> Yaourt brassé à la myrtille <sup>7</sup> Pomme	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 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<sup>e</sup>

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>