



Déjeuner - Semaine du 21-11-2022 au 25-11-2022

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}
- Omelette aux fines herbes^{1 3 7 8 9 10 11}
- Epinards à la crème^{7 8 10}
- Yaourt brassé à la poire⁷
- Pomme

Pain & confiture d'abricots¹
Lait⁷

Mar.

- Endives et betteraves*en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Ebly* au porc^{1 7 8 9 10 11} (*Crêpe aux champignons*)^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Camembert AOP⁷
- Pomme cuite

Pain et chocolat^{1 7 8}
Purée de pommes en coupelle

Mer.

- Salade trévises^{1 8 9 10 11 12}
- Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Riz* aux petits légumes^{7 8 10}
- Entrammes AB
- Compote pommes-bananes sans sucre ajouté

Croissant^{1 3 6 7 8 11}
Jus de pommes

Jeu.

- Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}
- Roastbeef^{1 8 9 10 11}
- Frites au four
- Meule du Besac AOP⁷
- Ananas

Cake vanille^{1 3 7}
Yaourt brassé à la fraise⁷

Ven.

- Salade de radis^{1 8 9 10 11}
- Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Yaourt brassé à la figue⁷
- Orange

Pain & confiture de cerises¹
Lait⁷

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 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