



Déjeuner - Semaine du 23-11-2020 au 27-11-2020		Goûter 100%	AB
Lun.	Endives et betteraves* en salade ^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc aux pommes* (Crêpe aux champignons) Blé au beurre ^{1 7} Camembert AOP ⁷ Clémentines	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Pomme Braebum	
	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12} Omelette ^{3 7} Epinards à la crème ^{7 8 10} Yaourt brassé à la poire ⁷ Pomme Royal Gala	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷	
	Céleri vinaigrette aux raisins ^{9 12} Nuggets de poisson Riz* aux petits légumes ^{7 8 10} Gouda ⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 9 10 11} Frites au four Meule du Besac AOP ⁷ Poire Williams	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Salade de radis ^{1 8 9 10 11} Couscous* au poisson frais (roussette) Yaourt brassé à la figue ⁷ Orange	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Mer.			
Jeu.			
Ven.			



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



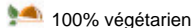
Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



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