



Déjeuner - Semaine du 22-11-2021 au 26-11-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> 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 poire⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Lait⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Endives et betteraves* en salade^{1 8 9 10 11 12} Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons & blé*</i>) Camembert AOP⁷ Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Purée de pommes en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Céleri vinaigrette aux raisins^{9 12} Nuggets de poisson Riz* aux petits légumes^{7 8 10} Gouda⁷ Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11} 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12} Steak^{1 8 10 11} Frites au four Meule du Besac AOP⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Cake vanille^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis^{1 8 9 10 11} Couscous* au poisson frais^{1 4} Yaourt brassé à la figue⁷ Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ 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 5ème

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