



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 (*Crispidor au fromage*)
- 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>1 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>
- Roastbeef<sup>1 8 9 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 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 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>