



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

Goûter 100%



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



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 5^e



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