



Déjeuner - Semaine du 06-11-2023 au 10-11-2023

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron ⁷ Ravioli chèvre ciboulette AB Meule du Besac AOP ⁷ Compote de pommes-fraises (sans sucre ajouté) ^{1 6 7 9 11}	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Yaourt brassé à l'abricot ⁷
Mar.	Achard de légumes ^{** 1 8 9 10 11 12} Saucisse de porc (<i>Boulettes de flageolets AB</i>) Purée de lentilles corail ^{1 7 8 9 10 11 12} Brie AOP ⁷ Pomme cuite	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷
Mer.	Poireaux vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon ^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Coquillettes au beurre ^{1 7} Fromage blanc* à la crème de marrons ⁷ Clémentines	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷
Jeu.	Salade de pommes de terre ^{1 8 9 10 11 12} Steak ^{1 8 9 10 11} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Emmental ⁷ Ananas	Pain & confiture d'abricots ¹ Jus de pommes
Ven.	Radis noir en salade ^{1 8 9 10 11} Filet de lieu noir frais aux cornichons ^{1 4 8 9 10} Pommes grenaille ^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais ⁷ Poire	Choco Bisson vanille ^{1 3 6 8} Purée de pommes en coupelle

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