



Déjeuner - Semaine du 20-11-2023 au 24-11-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pois chiche au cumin <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Flan d'épinards <sup>1 7 8 9 10 11</sup> Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup> Pomme	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	
Mar.	Endives et betteraves* en salade <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Gratin d'ébly* au porc à la courgette <sup>1 7 8 9 10 11</sup> (Crêpe aux champignons) Camembert AOP <sup>7</sup> Pomme cuite	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Clémentine	
Mer.	Céleri vinaigrette aux raisins <sup>9 12</sup> Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup> Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup> Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes	
Jeu.	Radis noir en salade <sup>1 8 9 10 11</sup> Rôti de veau <sup>1 8 9 10 11</sup> Frites au four Meule du Besac AOP <sup>7</sup> Ananas	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup>	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup> Couscous* au poisson <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup> Yaourt brassé à la figue <sup>7</sup> Orange	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>	

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 <sup>e</sup>
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 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>