



Déjeuner - Semaine du 04-12-2023 au 08-12-2023

Goûter 100%



Lun.

- Salade de pommes*¹
- Crêpe aux champignons^{1 2 3 4 7 9 10 14}
- Blé au beurre^{1 7}
- Comté AOP⁷
- Poire

Pain et chocolat^{1 7 8}
Jus de pommes

Mar.

- Carottes râpées au citron^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de boeuf à la dijonnaise^{1 8 9 10 11 12}
- Pommes de terre persillées
- Brie AOP⁷
- Kiwi

Choco Bisson vanille^{1 3 6 8}
Yaourt brassé à la figue⁷

Mer.

- Assiette d'hiver*^{1 8 9 10 11 12}
- Sauté de dinde aux champignons^{1 7 8 9 10 11}
- Epinards au beurre^{1 7 8 9 10 11}
- Emmental⁷
- Semoule au lait^{1 7}

Pain et chocolat^{1 7 8}
Lait⁷

Jeu.

- Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}
- Sausisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)
- Lentilles^{1 8 9 10 11}
- Camembert AOP⁷
- Moelleux aux fruits rouges^{1 3 6 7 8}

Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}
Purée de pommes-poires en coupelle

Ven.

- Velouté de légumes et tomates^{7 9}
- Filet de colin au four citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}
- Riz au beurre⁷
- Yaourt brassé à la myrtille⁷
- Pomme

Pain et confiture de figue¹
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 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