



Déjeuner - Semaine du 11-11-2024 au 15-11-2024

Goûter 100%



--- Férié ---

Lun.

Mar.

Mer.

Jeu.

Ven.

- Salade d'endives<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Poule basquaise<sup>1 8 9 10 11 12</sup>
- Haricots beurre<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Camembert AOP<sup>7</sup>
- Riz au lait<sup>7</sup>

- Choux fleurs vinaigrette ciboulette<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Cari d'oeufs<sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>
- Spaghettis au beurre<sup>1 7</sup>
- Comté AOP<sup>7</sup>
- Clémentines

- Achard de légumes<sup>\*\*1 8 9 10 11 12</sup>
- Saucisse de porc (*Boulettes de flageolets AB*)<sup>1 8 9 10</sup>
- Purée de lentilles corail<sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>
- Brie AOP<sup>7</sup>
- Pomme cuite

- Salade de radis<sup>1 8 9 10 11</sup>
- Filet de colin au four citron<sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>
- Pommes grenaille<sup>1 7 8 9 10 11</sup>
- Fourme des Monts Yssingelais<sup>7</sup>
- Poire

Mops miel au Lait<sup>1 5 6 7 8 11</sup>  
Purée de pommes-poires en coupelle

Cake vanille<sup>1 3 7</sup>  
Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup>

Naturmiel<sup>1 7 8</sup>  
Pomme

Pain et chocolat<sup>1 7 8</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>