



Déjeuner - Semaine du 21-11-2022 au 25-11-2022

Goûter 100%



Lun.	Salade de pommes de terre* ^{1 8 9 10 11 12}	Pain & confiture d'abricots ¹ Lait ⁷
	Omelette aux fines herbes ^{1 3 7 8 9 10 11}	
	Epinards à la crème ^{7 8 10}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Pomme	
Mar.	Endives et betteraves* en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Pain et chocolat ^{1 7 8} Purée de pommes en coupelle
	Eibly* au porc ^{1 7 8 9 10 11} (<i>Crêpe aux champignons</i>) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}	
	Camembert AOP ⁷	
	Pomme cuite	
Mer.	Salade trévises ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Riz* aux petits légumes ^{7 8 10}	
	Entrammes AB	
	Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	
Jeu.	Choux blancs et choux rouges en salade ^{1 8 9 10 11 12}	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise ⁷
	Roastbeef ^{1 8 9 10 11}	
	Frites au four	
	Meule du Besac AOP ⁷	
	Ananas	
Ven.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷
	Couscous* au poisson ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	
	Yaourt brassé à la figue ⁷	
	Orange	



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



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^e



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