



Déjeuner - Semaine du 20-11-2023 au 24-11-2023

Goûter 100%



Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12} Flan d'épinards^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la poire⁷ Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture d'abricots¹ Lait⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Endives et betteraves* en salade^{1 8 9 10 11 12} Gratin d'ébly* au porc à la courgette^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons)^{1 2 3 4 7 9 10 14} Camembert AOP⁷ Pomme cuite 	<ul style="list-style-type: none"> Pain au chocolat^{1 3 6 7 8 11} Clémentine
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Céleri vinaigrette aux raisins^{9 12} Nuggets de poisson/citron^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Riz* aux petits légumes^{7 8 10} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> Croissant^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Radis noir en salade^{1 8 9 10 11} Escalope de veau à la crème^{1 7 8 9 10 11} Frites au four Meule du Besac AOP⁷ Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Cake aux pépites de chocolat^{1 3 7} Yaourt brassé à la fraise⁷
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Couscous* au poisson^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14} Yaourt brassé à la figue⁷ Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Pain & confiture de cerises¹ Lait⁷

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 5ème

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 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