



Déjeuner - Semaine du 18-11-2024 au 22-11-2024

Goûter 100%



|      |  |   |
|------|--|---|
| Lun. | Salade de pois chiche au cumin <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Flan d'épinards <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup><br>Pomme   | Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup><br>Lait <sup>7</sup>                           |
| Mar. | Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Rôti de porc à la dijonnaise ( <i>Poêlée quinoa aux légumes</i> ) <sup>1 8</sup><br>Purée* Saint Germain <sup>1 7 8 9 10 11</sup><br>Tomme blanche <sup>7</sup><br>Moelleux au chocolat <sup>1 3 6 7 8</sup> | Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup><br>Yaourt brassé à la fraise <sup>7</sup> |
| Mer. | Céleri vinaigrette aux raisins <sup>9 12</sup><br>Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup><br>Riz* aux petits légumes <sup>7 8 10</sup><br>Fourme des Monts Yssingelais <sup>7</sup><br>Compote pommes-bananes sans sucre ajouté            | Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Jus de pommes                                      |
| Jeu. | Haricots verts vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup><br>Saucisse de boeuf<br>Frites au four<br>Meule du Besac AOP <sup>7</sup><br>Ananas  | Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup><br>Clémentine                                  |
| Ven. | Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup><br>Couscous* au poisson <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup><br>Yaourt brassé à la pêche <sup>7</sup><br>Orange  | Pain & confiture de fraise <sup>1</sup><br>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>