



Déjeuner - Semaine du 21-11-2022 au 25-11-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pois chiche au cumin ^{1 8 9 10 11 12}		
	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}		
	Ebly* au porc ^{1 7 8 9 10 11} (Crêpe aux champignons) ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Camembert AOP ⁷		
	Pomme cuite		
Mer.	Salade trévise ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11}	
	Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}	Jus de pommes	
	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}		
	Steak ^{1 7 8 10 11}		
	Frites au four		
	Meule du Besac AOP ⁷		
	Ananas		
Ven.	Salade de radis ^{1 8 9 10 11}		
	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 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 5 ^{ème}
Terroirs Hauts-de-France Fermier	Label Rouge	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