




Déjeuner - Semaine du 22-11-2021 au 26-11-2021


Goûter 100%





Lun.

 Salade de pois chiche au cumin^{1 8 9 10 11 12}

  Omelette^{3 7}

 Epinards à la crème^{7 8 10}

  Yaourt brassé à la poire⁷

 Pomme 

Mar.

  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 & blé*)



 Camembert AOP⁷ 

 Orange 



Mer.

 Céleri vinaigrette aux raisins^{9 12}


 Nuggets de poisson

  Riz* aux petits légumes^{7 8 10}

 Gouda⁷ 



  Compote pomme-mangue sans sucre ajouté^{1 6 7 9 11}

Jeu.

 Choux blancs et choux rouges en salade^{1 8 9 10 11 12}


  Roastbeef^{1 8 9 10 11}



 Frites au four



 Meule du Besac AOP⁷ 

 Ananas 


Ven.


 Salade de radis^{1 8 9 10 11}


  Couscous* au poisson frais^{1 4}

  Yaourt brassé à la figue⁷


 Clémentines 


 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 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