



Déjeuner - Semaine du 27-11-2023 au 01-12-2023		Goûter 100%	AB
Lun.	Salade de pois chiche aux poivrons grillés*^{1 8 9 10 11 12} Pizza aux fromages^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} Salade verte^{1 8 9 10 11 12} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷ Pamplemousse		
Mar.	Choux blancs & choux rouges aux raisins^{1 8 9 10 11 12} Sauté de porc aux herbes^{1 8 9 10 11 12} (<i>Tortelloni aux fromage</i>)^{1 2 3 4 6 7} Purée de potiron et potimarron^{1 7 8 9 10 11} Neufchâtel AOP⁷ Orange		
Mer.	Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11} Poule basquaise^{1 8 9 10 11 12} Riz au beurre⁷ Gouda⁷	Choco Bisson cacao ^{1 3 6 8} Pomme	
Jeu.	Velouté de légumes⁹ Blanquette de veau^{1 7 8 9 10 11} Pommes de terre persillées^{7 9 12} Emmental⁷ Salade 3 fruits		
Ven.	Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Gratinée de saumon^{1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14} Pennes au beurre^{1 7} Meule du Besac AOP⁷ 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 5^{ème}



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