



Déjeuner - Semaine du 13-12-2021 au 17-12-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron ⁷ Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Escalope cordon bleu</i>) Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la poire ⁷ Orange	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
Mar.	Betteraves aux noix ^{1 8 9 10 11 12} Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12} Macaronis au beurre ^{1 7} Saint Ursin Ananas	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
Mer.	Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12} Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11} Camembert AOP ⁷ Pamplémousse	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
Jeu.	Carottes et céleris aux pommes ^{1 8 9 10 11 12} Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11} Pommes noisette ^{1 7} Comté AOP ⁷ Buchette glacée / clémentine AB	Galettes Normande Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12} Filet de daurade aux épices ^{1 4 7 8 9 10 11} Petits légumes et riz ^{*1 7 8 9 10 11} Gouda ⁷ Compote pommes-bananes sans sucre ajouté	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	



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



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

* au moins 1 ingrédient Bio

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