



Déjeuner - Semaine du 12-12-2022 au 16-12-2022		Goûter 100%	AB
Lun.	Velouté de potiron ^{1 2 3 4 6 7 8 9 14}	Pain & confiture de cerises ¹ Lait ⁷	
	Rôti de porc au curry ^{1 8 9 10 11 12} (Poêlée quinoa aux légumes) ^{1 8}		
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}		
	Saint Ursin		
	Ananas		
Mar.	Betteraves aux noix ^{1 8 9 10 11 12}	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Escalope de veau à la crème ^{1 7 8 9 10 11}		
	Macaronis au beurre ^{1 7}		
	Yaourt brassé à la poire ⁷		
	Orange		
Mer.	Salade d'endives ^{1 8 9 10 11 12}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Lait ⁷	
	Crêpe aux champignons ^{1 2 3 4 7 9 10 14}		
	Purée de potiron et potimarron ^{1 7 8 9 10 11}		
	Entrammes AB		
	Pamplémousse		
Jeu.	Carottes et céleris aux pommes ^{1 8 9 10 11 12}	Galletes Normande Yaourt brassé aux fruits rouges ⁷	
	Poulet cocotte ^{1 7 8 9 10 11}		
	Pommes noisette ^{1 7}		
	Comté AOP ⁷		
	Buchette glacée / clémentine*		
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
	Nuggets de poisson/citron ^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14}		
	Courgettes sautées ^{1 8 9 10 11}		
	Gouda ⁷		
	Banane		

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 100% végétarien	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 coque⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴