



Déjeuner - Semaine du 15-11-2021 au 19-11-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12} Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poisson pané</i>) Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11} Neufchâtel AOP⁷ Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8} 	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12} Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11} Camembert AOP⁷ Riz au lait⁷ 	Mops miel au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée de pommes-poires en coupelle
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11} Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} Spaghettis au beurre^{1 7} Comté AOP⁷ Clémentines 	Cake vanille ^{1 3 7} Yaourt brassé nature sucré ⁷
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la menthe & mozzarella Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} Haricots verts au beurre^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé aux fruits rouges⁷ Banane 	Galettes Normande Pomme
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes⁹ Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11} Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11} Fourme des Monts Yssingelais⁷ Pomme 	Pain et chocolat ^{1 7 8} Lait ⁷

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 5ème

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 coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴