



Déjeuner - Semaine du 29-11-2021 au 03-12-2021

Goûter 100%



Lun.	Oeuf dur vinaigrette <sup>1 3 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture de fraise <sup>1</sup> Jus de pommes
	Pizza aux fromages <sup>1 2 3 4 7 8 9 10 14</sup>	
	Salade verte <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>	
	Pamplemousse	
Mar.	Consommé aux vermicelles <sup>1</sup>	Cake aux pépites de chocolat <sup>1 3 7</sup> Pomme
	Pot au feu <sup>*1 8 9 10 11 12</sup>	
	et ses légumes <sup>*1 8 9 10 11 12</sup>	
	Fromage frais de vache	
Mer.	Brocolis à la vinaigrette <sup>1 8 9 10 11</sup>	Petit pâtissier pur beurre Pomme
	Raviolis aux légumes <sup>1 6 7 9 11</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Pomme	
Jeu.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Choco crips au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Filet mignon de porc <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Purée de potiron et potimarron <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Tomme blanche <sup>7</sup>	
	Ananas	
Ven.	Velouté de carottes à la crème <sup>1 2 3 4 6 8 9 10 14</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poisson frais sauce normande <sup>1 4 7 8 9 10 11</sup>	
	Pommes grenaille <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Meule du Besac AOP <sup>7</sup>	
	Clémentines	



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<sup>e</sup>



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 gluten<sup>1</sup>, Crustacés<sup>2</sup>, Oeufs<sup>3</sup>, Poissons<sup>4</sup>, Arachides<sup>5</sup>, Soja<sup>6</sup>, Lait<sup>7</sup>, Fruits à coques<sup>8</sup>, Céleri<sup>9</sup>, Moutarde<sup>10</sup>, Graines de sésame<sup>11</sup>, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l<sup>12</sup>, Lupin<sup>13</sup>, Mollusques<sup>14</sup>