



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

Goûter 100%



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

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