



Déjeuner - Semaine du 13-12-2021 au 17-12-2021

Goûter 100%



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} (<i>Escalope cordon bleu</i>)	
	Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11}	
	Yaourt brassé à la poire ⁷	
	Orange	
Mar.	Betteraves aux noix ^{1 8 9 10 11 12}	Chocolune au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Jus de pommes
	Sauté de boeuf à la tomate ^{1 8 9 10 11 12}	
	Macaronis au beurre ^{1 7}	
	Saint Ursin	
	Ananas	
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}	
	Choux fleurs sautés ^{1 7 8 9 10 11}	
	Camembert AOP ⁷	
	Pamplémousse	
Jeu.	Carottes et céleris aux pommes ^{1 8 9 10 11 12}	Galettes 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 AB	
Ven.	Salade verte vinaigrette ^{1 8 9 10 11 12}	Pain au chocolat ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes
	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	

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