



Déjeuner - Semaine du 20-12-2021 au 24-12-2021		Goûter 100%
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes et tomates<sup>7,9</sup></li> <li> Parmentier* de poisson</li> <li>  Gouda<sup>7</sup></li> <li> Fruit </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de pommes sans sucre ajouté</li> <li>Pain au chocolat<sup>1,3,6,7,8,11</sup></li> </ul>
Mar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Carottes râpées vinaigrette<sup>1,8,9,10,11,12</sup></li> <li> Crêpe aux champignons<sup>1,2,3,4,7,9,10,14</sup></li> <li>  Blé à la tomate<sup>1,7</sup></li> <li>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></li> <li> Fruit </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture de fraise<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Mer.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte vinaigrette<sup>1,8,9,10,11,12</sup></li> <li>  Spaghetti bolognaise<sup>1,8,9,10,11</sup></li> <li> Camembert AOP<sup>7</sup> </li> <li>  Compote de pommes sans sucre ajouté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croissant<sup>1,3,6,7,8,11</sup></li> <li>Jus de pommes</li> </ul>
Jeu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Betteraves à la ciboulette<sup>1,8,9,10,11,12</sup></li> <li>  Escalope de dinde à la crème</li> <li>  Lentilles<sup>1,8,9,10,11</sup></li> <li>  Yaourt brassé nature sucré<sup>7</sup></li> <li> Banane </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain &amp; confiture de cerises<sup>1</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de potiron<sup>1,2,3,4,6,7,8,9,14</sup></li> <li> Filet de dorade au four citron<sup>1,4,8,9,10,11</sup></li> <li>  Epinards au beurre et riz<sup>*1,7,8,9,10,11</sup></li> <li> Pont aux Moines </li> <li> Pomme </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain et chocolat<sup>1,7,8</sup></li> <li>Lait<sup>7</sup></li> </ul>



Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais



Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés



Terroirs Hauts-de-France Fermier



Agriculture Biologique



Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve



Cuisiné sur place à base de produits déshydratés



Label Rouge 100% végétarien



\* au moins 1 ingrédient Bio



Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5<sup>e</sup>me



Pêche Française



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>