



Déjeuner - Semaine du 07-11-2022 au 11-11-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 14</sup>	Cake vanille <sup>1 3 7</sup> Yaourt brassé à l'abricot <sup>7</sup>
	Ravioli chèvre ciboulette AB	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Compote pommes-mirabelles sans sucre ajouté <sup>1 6 7 9 11</sup>	
Mar.	Assiette du jardinier* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain & confiture d'abricots <sup>1</sup> Jus de pommes
	Saucisse de porc ( <i>Boulettes de flageolets AB</i> ) <sup>1 8 9 10</sup>	
	Purée de lentilles corail <sup>1 7 8 9 10 11 12</sup>	
	Saint Ursin	
Mer.	Pomme cuite	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Poireaux vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Gratinée de saumon <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Coquillettes au beurre <sup>1 7</sup>	
	Fromage blanc* à la crème de marrons <sup>7</sup>	
Jeu.	Orange	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Salade de pommes de terre* <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	
	Steak <sup>1 8 10 11</sup>	
	Choux fleurs sautés <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Emmental <sup>7</sup>	
Ven.	--- Férié ---	

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 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>