



Déjeuner - Semaine du 12-12-2022 au 16-12-2022

Goûter 100%



Lun.	Velouté de potiron <sup>1 2 3 4 6 7 8 9 14</sup>	Pain & confiture de cerises <sup>1</sup> Lait <sup>7</sup>
	Rôti de porc au curry <sup>1 8 9 10 11 12</sup> (Poêlée quinoa aux légumes) <sup>1 8</sup>	
	Petits pois <sup>7 8 10</sup>	
	Saint Ursin	
	Ananas	
Mar.	Betteraves aux noisettes <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Chocolune au Lait <sup>1 5 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Blanquette de veau <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Macaronis au beurre <sup>1 7</sup>	
	Yaourt brassé à la poire <sup>7</sup>	
	Orange	
Mer.	Salade d'endives <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Croissant <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Lait <sup>7</sup>
	Crêpe aux champignons <sup>1 2 3 4 7 9 10 14</sup>	
	Courgettes sautées <sup>1 8 9 10 11</sup>	
	Entrammes AB	
	Pamplémousse	
Jeu.	Carottes et céleris aux pommes <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Galettes Normande Yaourt brassé aux fruits rouges <sup>7</sup>
	Poulet cocotte <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Pommes noisette <sup>1 7</sup>	
	Comté AOP <sup>7</sup>	
	Buchette glacée / clémentine*	
Ven.	Salade verte vinaigrette <sup>1 8 9 10 11 12</sup>	Pain au chocolat <sup>1 3 6 7 8 11</sup> Jus de pommes
	Nuggets de poisson/citron <sup>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14</sup>	
	Petits légumes et riz* <sup>1 7 8 9 10 11</sup>	
	Gouda <sup>7</sup>	
	Banane	



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



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



Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème



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>