



Déjeuner - Semaine du 15-11-2021 au 19-11-2021		Goûter 100%	AB
Lun.	<div>Salade verte vinaigrette^{1 8 9 10 11 12}</div> <div> <div> Rôti de porc à la dijonnaise (<i>Poisson pané</i>) </div> </div> <div> <div> Purée* Saint Germain^{1 7 8 9 10 11} </div> </div> <div> Neufchâtel AOP⁷ </div> <div> Moelleux au chocolat^{1 3 6 7 8} </div>	<div>Pain & confiture de fraise¹</div> <div>Lait⁷</div>	
Mar.	<div>Salade d'endives aux noix^{1 8 9 10 11 12}</div> <div> <div> Sauté de bœuf* aux carottes^{1 8 9 10 11} </div> </div> <div> Camembert AOP⁷ </div> <div> Riz au lait⁷ </div>	<div>Mops miel au Lait^{1 5 6 7 8 11}</div> <div>Purée de pommes-poires en coupelle</div>	
Mer.	<div> Choux fleurs vinaigrette ciboulette^{1 8 9 10 11} </div> <div> <div> Cari d'oeufs^{1 3 8 9 10 11 12} </div> </div> <div> <div> Spaghettis au beurre^{1 7} </div> </div> <div> Comté AOP⁷ </div> <div> Clémentines </div>	<div>Cake vanille^{1 3 7}</div> <div>Yaourt brassé nature sucré⁷</div>	
Jeu.	<div> <div> Carottes râpées à la menthe & mozzarella </div> </div> <div> <div> Poulet rôti^{1 8 9 10 11 12} </div> </div> <div> Haricots verts au beurre^{1 7 8 9 10 11} </div> <div> <div> Yaourt brassé aux fruits rouges⁷ </div> </div> <div> Banane </div>	<div>Galettes Normande</div> <div>Pomme</div>	
Ven.	<div> Velouté de légumes^{1 2 3 4 7 8 9 10 14} </div> <div> <div> Poisson frais aux cornichons^{1 4 8 9 10 11} </div> </div> <div> Petits pois carottes^{1 7 8 9 10 11} </div> <div> Fourme des Monts Yssingalais⁷ </div> <div> Pomme </div>	<div>Pain et chocolat^{1 7 8}</div> <div>Lait⁷</div>	



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^{ème}



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 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